



Portrait du système alimentaire de Saint-Camille

réalisé dans le cadre du
Plan de développement d'une communauté nourricière à Saint-Camille



Corporation de développement
socio-économique de St-Camille

Québec 

Le présent document a été produit par la Corporation de développement socioéconomique de Saint-Camille dans le cadre de la démarche de Plan de développement de la communauté nourricière de Saint-Camille.

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre de l'Appui au développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire en région.

Coordination et rédaction : Olivier Brière
Photographies : Sylvain Laroche

© Municipalité du canton de Saint-Camille, 2022

Table des matières

1	Préambule	7
2	Le PDCN de Saint-Camille : objectifs et méthodes.....	8
2.1	En quoi consiste un plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN) ?	8
2.2	Définitions autour du concept de « système alimentaire »	8
2.3	Objectifs du projet et résultats attendus	9
2.4	La démarche d'élaboration du PDCN : Équipe projet et consultation du milieu	10
2.4.1	Promoteur	10
2.4.2	Chargé de projet.....	10
2.4.3	Comité directeur	10
2.4.4	Comité technique.....	10
2.4.5	Participation locale à la démarche.....	11
2.5	Portrait de Saint-Camille : synthèse et faits saillants	11
3	Portrait du système alimentaire de Saint-Camille	12
3.1	Le territoire naturel productif : chasse, pêche, trappage et cueillette	12
3.1.1	Inventaire et portrait des activités : méthode et limites.....	12
3.1.2	Principales réglementations	12
3.1.2.1	Chasse et trappage : droits et restrictions	12
3.1.2.2	Pêche: droits et restrictions	13
3.1.2.3	Cueillette: droits et restrictions	13
3.1.3	Pratique des activités de chasse, pêche, trappage et cueillette.....	13
3.1.4	Territoire naturel productif : synthèse et principaux enjeux identifiés	14
3.1.4.1	Principaux constats	14
3.1.4.2	Enjeu : l'accès à des territoires naturels.....	14
3.1.4.3	Enjeu : des connaissances insuffisantes pour la récolte sauvage	15
3.2	Le territoire agricole et la production agricole locale	15
3.2.1	Inventaire et portrait des acteurs : méthode et limites.....	15
3.2.2	Principales réglementations	16
3.2.2.1	La gestion de l'offre	16
3.2.2.2	Le zonage agricole	16
3.2.2.3	Réglementation municipale	17
3.2.3	Agriculture commerciale à Saint-Camille et dans la MRC des Sources.....	17
3.2.3.1	Entreprises agricoles en productions animales.....	19
3.2.3.2	Entreprises agricoles en productions végétales.....	20
3.2.3.3	Agriculture biologique à Saint-Camille	21
3.2.4	Agriculture par la population.....	23
3.2.5	Initiatives collectives ou communautaires	23
3.2.5.1	Jardins communautaires à la Corvée	23
3.2.5.2	Aménagements nourriciers	23
3.2.5.3	Saint-Camille nourricière *Initiative citoyenne	24
3.2.5.4	Autres initiatives informelles.....	24
3.2.5.5	Glanage aux champs	24
3.2.6	Fournisseurs de produits et services agricoles	24

3.2.6.1	Semences	24
3.2.6.2	Végétaux et autres intrants (terre, terreau, paille, foin, fumier...)	25
3.2.6.3	Petits animaux vivants.....	27
3.2.6.4	Services agronomiques.....	27
3.2.7	Formations en agriculture.....	27
3.2.7.1	CRIFA de Coaticook.....	27
3.2.7.2	Centre d'excellence en formation professionnelle.....	28
3.2.7.3	Cégep de Sherbrooke	28
3.2.7.4	Cégep de Victoriaville.....	28
3.2.7.5	Formation continue.....	28
3.2.7.6	Formations citoyennes — cueillette, élevage, jardinage	28
3.2.8	Production agricole à Saint-Camille : synthèse et enjeux	29
3.2.8.1	Principaux constats	29
3.2.8.2	Enjeu : des activités de production à collectiviser	30
3.2.8.3	Enjeu : des productions locales difficiles d'accès.....	30
3.2.8.4	Enjeu : une évolution marquée du coût des terres.....	30
3.2.8.5	Enjeu : recrutement et hébergement de la main-d'oeuvre agricole.....	31
3.3	La transformation alimentaire locale.....	31
3.3.1	Inventaire et portrait des acteurs : méthode et limites.....	32
3.3.2	Principales réglementations	32
3.3.2.1	Abattage d'animaux.....	32
3.3.2.2	Réglementation touchant la transformation alimentaire	33
3.3.3	Préparation alimentaire (conditionnement et conservation)	33
3.3.4	Fabrication de produits alimentaires.....	33
3.3.5	Abattage et découpe à forfait	34
3.3.6	Transformation alimentaire par la population	35
3.3.7	Initiatives non marchandes en transformation alimentaire	36
3.3.7.1	La Cuisine Amitié de la MRC des Sources	36
3.3.8	Formation en transformation alimentaire.....	36
3.3.8.1	Centre de formation professionnelle Centre 24-Juin.....	36
3.3.8.2	Le Service aux entreprises – SAE Estrie	36
3.3.8.3	Formation en hygiène et salubrité	36
3.3.8.4	Formation continue.....	37
3.3.8.5	Formations citoyennes en transformation alimentaire.....	37
3.3.9	Transformation alimentaire : synthèse et enjeux.....	37
3.3.9.1	Principaux constats	37
3.3.9.2	Enjeu : accès à des équipements et des espaces de transformation	37
3.3.9.3	Enjeu : partage des savoirs-faire et des connaissances	37
3.3.9.4	Enjeu : disponibilité de services d'abattage d'animaux	38
3.4	La distribution, la commercialisation et la consommation d'aliments localement	38
3.4.1	Inventaire et portrait des acteurs : méthode et limites.....	38
3.4.2	Principales réglementations	39
3.4.2.1	Vente au public des productions agricoles.....	39
3.4.2.2	Vente au public de produits alimentaires	39
3.4.2.3	Permis de restauration et de vente au détail.....	39
3.4.3	Vente par les circuits traditionnels et services de proximité	40
3.4.3.1	Restauration à Saint-Camille.....	40

3.4.3.2	Épiceries à Saint-Camille	40
3.4.4	Services de distribution et d'entreposage.....	41
3.4.5	Initiatives en circuits courts.....	41
3.4.5.1	Marché public et Agriculture soutenue par la communauté (ASC)	41
3.4.5.2	Agrotourisme et vente à la ferme	42
3.4.6	Consommation d'aliments par la population.....	43
3.4.6.1	Appréciation de l'offre alimentaire locale.....	43
3.4.6.2	Consommation de produits locaux par la population	45
3.4.6.3	Revenu disponible des consommateurs	48
3.4.7	Initiatives non marchandes (dépannage alimentaire).....	49
3.4.8	Distribution, commercialisation et la consommation d'aliments localement: synthèse et enjeux	50
3.4.8.1	Principaux constats	50
3.4.8.2	Enjeu : soutenir l'émergence d'activités de transformation alimentaire.....	51
3.4.8.3	Enjeu : flexibilité de l'accès aux aliments localement.....	51
3.4.8.4	Enjeu : accessibilité économique à des aliments sains.....	51
3.4.8.5	Enjeu : éducation et transmission de savoirs-faire.....	52
3.5	La gestion et la mise en valeur des matières résiduelles	52
3.5.1	Réduction du gaspillage et récupération alimentaire.....	53
3.5.1.1	Au sein des activités commerciales	53
3.5.1.2	Initiatives citoyennes	54
3.5.1.3	Initiatives non marchandes.....	54
3.5.2	Gestion et valorisation des résidus alimentaires ou agricoles.....	54
3.5.3	Synthèse et principaux enjeux.....	55
3.5.3.1	Principaux constats	55
3.5.3.2	Enjeu : une meilleure gestion des surplus alimentaires	55
3.5.3.3	Enjeu : main-d'œuvre et infrastructures adaptées pour réduire le gaspillage alimentaire.....	56
4	Le système alimentaire local, un potentiel nourricier réel	57

Index des figures et des tableaux

Figure 1 - Représentation simplifiée du système alimentaire.....	9
Figure 2 - Types d'agriculture à Saint-Camille	16
Figure 3 - Nombre d'exploitations agricoles par municipalité en 2010 et 2020 dans la MRC des Sources.....	18
Figure 4 - Répartition des exploitations agricoles de la MRC des Sources en 2020 par strate de revenu 19	
Figure 5 - Répartition des productions animales — unités animales (U.A.) dans la MRC des Sources en 2020.....	20
Figure 6 - Projets de production et transformation alimentaires envisagés par les citoyens de Saint-Camille.....	35
Figure 7 - Appréciation de l'offre alimentaire par les citoyens de Saint-Camille	43
Figure 8 - Pistes d'amélioration de l'offre alimentaire proposées par les citoyens de Saint-Camille 44	
Figure 9 - Proportion des citoyens de Saint-Camille se considérant comme des consommateurs réguliers de produits locaux	46
Figure 10 - Fréquence de consommation de produits locaux selon le type de produits par la population de Saint-Camille	47
Figure 11 - Proportion des produits locaux achetés par les citoyens de Saint-Camille dans la municipalité	47
Figure 12 - Croissance de l'inflation, de l'indice des prix à la consommation et du revenu disponible par habitant au Québec, de 2009 à 2019	48

1 Préambule

Les modes de production et de consommation alimentaires sont au cœur de l'organisation de nos communautés. S'appuyant sur l'accès à des nouvelles formes d'énergie, le système alimentaire s'est mondialisé, réussissant à produire d'importants volumes de nourriture pour une population mondiale en forte croissance. Instrument économique et politique, cette production inégale d'aliments est critiquée en raison de sa répartition inéquitable au sein des populations dans le monde, du gaspillage associé à la longue chaîne d'approvisionnement agroalimentaire et de ses effets négatifs sur la santé, l'environnement, la pérennité des sols cultivables, l'occupation du territoire et l'emploi.

Dans un dernier rapport publié par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), on affirme que les modèles agricoles auxquels nous avons recours ne sont pas durables, car ils ne permettent pas d'assurer la sécurité alimentaire¹ des populations et contribuent fortement aux changements climatiques². À l'échelle de la planète, un grand paradoxe existe entre le fait que la production agricole est grandement affectée par les conséquences des changements climatiques, mais que le système mondialisé sur lequel elle repose en est également l'un des plus grands contributeurs. Sur fond de crise climatique, la pandémie de la COVID-19 a également permis une prise de conscience collective de la fragilité relative des chaînes d'approvisionnement mondiales, faisant de l'autonomie alimentaire une priorité gouvernementale.

Les questions alimentaires sont donc au cœur des enjeux liés à la crise climatique. Comment nourrir le monde sans nuire aux écosystèmes qui permettent la production alimentaire ? Comment favoriser l'essor de communautés plus résilientes et moins dépendantes des circuits d'approvisionnement mondialisés ? Ces réflexions appellent également à renforcer le vivre ensemble à l'échelle d'une communauté. En effet, de la cellule familiale aux grands ensembles sociaux, l'aliment est le liant social par excellence et un trait culturel fondamental. Or, l'accroissement de la distance entre les lieux de production et de consommation des aliments amène un effritement du lien entre le consommateur et le territoire, entre le citoyen et ceux et celles qui le nourrissent.

À titre de communauté agricole et créative, soucieuse de la qualité du vivre ensemble, Saint-Camille s'inscrit dans cette réflexion partagée par de nombreuses autres communautés dans le monde. Comment répondre aux besoins alimentaires locaux ? Comment répondre à ces besoins par une plus grande proportion d'aliments produits à Saint-Camille ? Comment gagner en autonomie alimentaire en soutenant les citoyens, les organisations et les entreprises locales ? Et comment, ce faisant, favoriser une plus grande solidarité au sein de notre communauté ?

Visant une plus grande résilience alimentaire locale et le développement d'une agriculture de proximité, la municipalité souhaite se doter d'une vision et d'un plan d'action rassembleurs. Cette démarche sera possible grâce à l'élaboration d'un plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN).

¹ La sécurité alimentaire se définit comme étant notre capacité collective d'assurer l'accessibilité, la disponibilité, la qualité et la quantité de nourriture pour toutes et tous.

² FAO. (2021). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021* Repéré à <https://www.fao.org/3/cb4474en/cb4474en.pdf>

2 Le PDCN de Saint-Camille : objectifs et méthodes

2.1 En quoi consiste un plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN) ?

Un PDCN est une démarche mobilisant la population et les acteurs d'un territoire en vue de favoriser l'accès à des aliments frais et locaux. Il représente une occasion mieux comprendre le système alimentaire local et d'en favoriser son développement.

Concrètement, l'élaboration du plan de développement d'une communauté nourricière à Saint-Camille consiste à réaliser un portrait des acteurs, des infrastructures, des activités et des initiatives se rattachant au **système alimentaire local**, ainsi qu'un diagnostic en concertation avec les acteurs du milieu (citoyens, agriculteurs, instances de concertation, détaillants, transformateurs, etc.). Ce diagnostic soutient l'identification d'objectifs, d'une vision commune et de pistes d'intervention, notamment pour le démarrage de nouvelles entreprises favorisant l'alimentation de proximité, pour une plus grande autonomie alimentaire et pour une meilleure résilience face à de nombreux enjeux, dont celui des changements climatiques.

2.2 Définitions autour du concept de « système alimentaire »

La notion de **système alimentaire** fait référence à tous les facteurs impliqués dans la production alimentaire, la transformation, la distribution, l'entreposage, la consommation et la gestion des déchets. Le concept est souvent résumé par l'expression « de la ferme à la fourchette » ou « du champ à l'assiette ». En ce qui concerne notre territoire rural, nous aborderons également le territoire naturel dans sa dimension productive. La chasse, la pêche, la cueillette sauvage sont en effet des activités pratiquées par une portion significative de la population et qui contribuent aux besoins alimentaires locaux.

Dans l'énoncé de vision de la planification stratégique 2020-2030 de Saint-Camille, la municipalité présente sa vision de la communauté locale :

« [...] un écosystème local d'organisations et d'entreprises solides et complémentaires, qui contribuent à répondre aux besoins actuels et futurs de la communauté. [...] Les principes du développement durable guident les prises de décisions et les projets mis en place collectivement se réalisent avec une vision à long terme, incluant la sécurité alimentaire et la gestion des ressources du territoire. Pour les citoyens et les citoyennes, Saint-Camille est un lieu où l'on peut transformer sa vie et celle de sa communauté. Se faisant, ils et elles contribuent à transformer le monde. »³

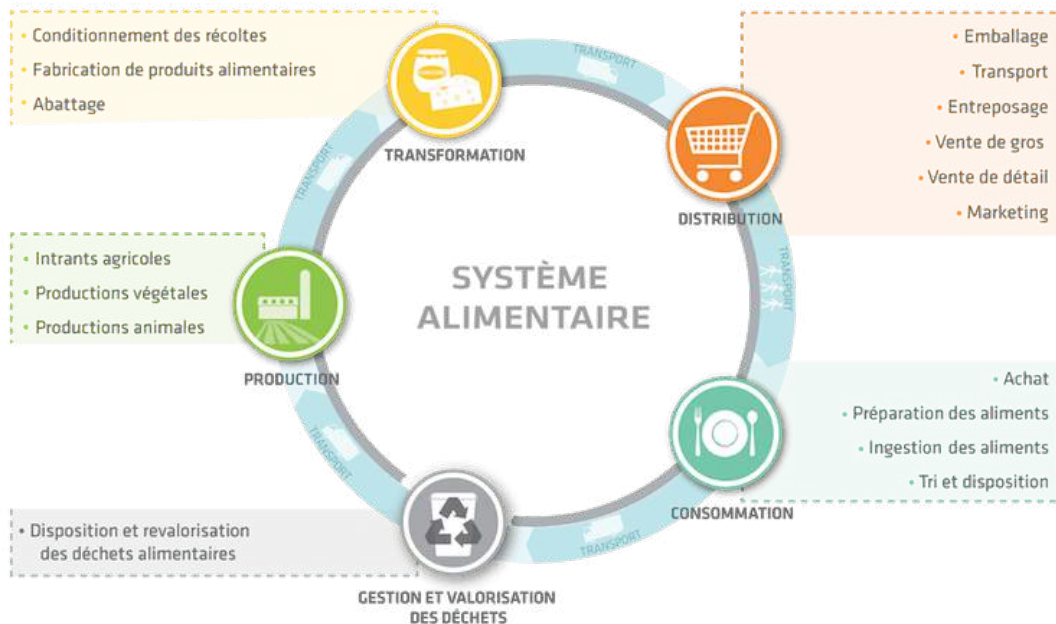
Dans cet esprit, le PDCN de Saint-Camille tend à la mise en place d'un **système alimentaire durable (SAD)**, un système alimentaire qui s'intéresse aux interactions et aux synergies possibles entre les différents maillons et secteurs du système alimentaire local et à la transformation de l'environnement dans une perspective de sécurité alimentaire et de santé de la population.⁴ Le présent exercice porte ainsi son attention aux différentes activités

³ Municipalité de Saint-Camille. *Planification stratégique 2020-2030*, p.7, https://saint-camille.ca/wp-content/uploads/2021/03/20200909-Plan_strategique_complet-01.pdf (Page consultée le 31 mai 2021)

⁴ Vivre en Ville. *Système alimentaire durable*, <http://collectivitesviabiles.org/articles/systeme-alimentaire->

commerciales, communautaires et individuelles pour leur contribution à nourrir la population locale, avec l'objectif d'imaginer des synergies positives entre elles.

Figure 1 – Représentation simplifiée du système alimentaire⁵



2.3 Objectifs du projet et résultats attendus

Le projet poursuit trois objectifs principaux :

- **Dresser un portrait du territoire** et des acteurs, des infrastructures et des activités rattachés aux différentes composantes du système alimentaire local : la production, la transformation, la distribution et la consommation de produits alimentaires, de même que la gestion des matières résiduelles.
- **Poser un diagnostic** sur le système alimentaire local et identifier et définir ses potentiels de développement pour une alimentation de proximité.
- **Mobiliser les acteurs locaux**, un éventail de partenaires et la population afin d'établir une vision et des actions rassembleuses en vue de construire un système alimentaire plus résilient, équitable et écologiquement soutenable.

La municipalité profite de la démarche pour souligner l'apport des actions contribuant déjà au système alimentaire local (enjeu de reconnaissance) sachant que cette fierté est un moteur à l'adhésion locale et à l'idéation de nouvelles activités répondant à ces objectifs. Finalement, la municipalité reconnaît l'occasion exceptionnelle que représente la démarche de PDCN d'entrer en synergie avec les planifications en cours dans la MRC des Sources, telles que :

- L'Agenda 21 local de la MRC des Sources
- Le Schéma d'aménagement et de développement durable (SADD) de la MRC des Sources

durable.aspx (Page consultée le 31 mai 2021).

⁵ Vivre en ville. Op. Cit.

- La révision du Plan de développement de la zone agricole et forestière (PDZAF) de la MRC des Sources
- Le Plan d'action contre la pauvreté et l'exclusion sociale des Sources 2019-2024
- Le Plan de gestion des matières résiduelles (PGMR) de la MRC des Sources
- Le PDCN de Saint-Adrien

2.4 La démarche d'élaboration du PDCN : Équipe projet et consultation du milieu

Échelonnée sur environ 18 mois, la démarche de PDCN à Saint-Camille fait appel à différentes ressources locales et régionales pour construire le portrait du système alimentaire, avant d'en faire le diagnostic et bâtir le plan d'action avec la population et les acteurs locaux.

2.4.1 Promoteur

La municipalité de Saint-Camille signe la convention avec le MAPAQ et en confie la réalisation à la Corporation de développement socioéconomique de Saint-Camille. Elle administre les sommes de l'entente. Au terme de la démarche, elle adopte officiellement le PDCN.

2.4.2 Chargé de projet

La Corporation de développement socioéconomique de Saint-Camille a reçu le mandat par la municipalité de coordonner la démarche et la mobilisation locale. Son directeur convoque les rencontres des comités et les activités de consultation. Il rassemble les données, les informations et les avis, et rédige le PDCN. Il assure les communications internes et externes et rédige les rapports d'avancement du projet.

2.4.3 Comité directeur

Le comité directeur assure le suivi des travaux du PDCN, incluant le budget, et l'atteinte des objectifs du projet. Il autorise, à la suggestion du chargé de projet, les mandats externes nécessaires à la réalisation du PDCN.

Le comité directeur est formé de :

- Philippe Pagé, maire de Saint-Camille
- Julie Vaillancourt, directrice générale de Saint-Camille
- Enzo Marceau, conseiller municipal
- Anne-Marie Merrien, puis Christiane Bonneau, conseillères municipales (

2.4.4 Comité technique

Le comité technique soutient le chargé de projet en apportant une expertise ponctuelle, particulièrement dans la réalisation du portrait du système alimentaire local. Il s'assure de la cohérence du PDCN avec les planifications locales et régionales.

Le comité technique est formé de :

- Patrick Merrien, président du Comité consultatif d'urbanisme de Saint-Camille
- Rosie Guimond, membre du comité pour la refonte des règlements à Saint-Camille
- Philippe LeBel, directeur de l'aménagement du territoire à la MRC des Sources
- Gloria Grenier-Mailhot, chargée de projets, Conseil régional de l'environnement de l'Estrie
- Alain Roy, directeur de la Corporation de développement communautaire des Sources
- Alexandre Laroche, représentant local de l'UPA et agriculteur à Saint-Camille, secondé par Lise Got, conseillère à l'aménagement à la Fédération de l'UPA-Estrie
- Enzo Marceau, conseiller municipal
- Anne-Marie Merrien, puis Christiane Bonneau, conseillères municipales

2.4.5 Participation locale à la démarche

À différentes étapes et par différents moyens, le Plan de développement d'une communauté nourricière a suscité une large participation citoyenne:

- Sondage à la population (83 répondants) ;
- Comité organisateur de la consultation citoyenne (6 citoyens) ;
- Consultation citoyenne en présence (53 participants ; 10 % de la population locale) et virtuelle (8 participants) en novembre-décembre 2021 ;
- Exercice des forces, faiblesses, opportunités, menaces (2 rencontres, 10 participants)
- Consultation citoyenne en présence en juin 2022 – (25 participants)

Une consultation de l'équipe-école, de même que des élèves de l'école qui s'est amorcée parallèlement au printemps 2022. Différents moyens de communication ont finalement été utilisés pour informer la population de l'avancée de ces étapes, soit des articles dans le journal municipal, des publipostages, des courriels de suivis, des rencontres informelles et de validation auprès d'acteurs-clés dans la communauté.

2.5 Portrait de Saint-Camille : synthèse et faits saillants

Dans le cadre de la démarche du PDCN, un portrait de la communauté de Saint-Camille a été réalisé et qui démontrait que le territoire de Saint-Camille offre un cadre propice à la production alimentaire. L'histoire de Saint-Camille est très liée à l'agriculture, d'abord vivrière, puis de plus en plus spécialisée. Avec la montée de l'industrialisation au 20^e siècle, le village perd plus de la moitié de sa population. L'histoire récente de Saint-Camille est ainsi marquée par des luttes pour conserver les services de proximité et augmenter la démographie avec notamment plusieurs initiatives structurantes qui touchent l'alimentation de proximité.

Ces actions amènent un accroissement important de la population et un impact important sur la composition de la population et la diversification de son économie :

- La population locale est aujourd'hui plus jeune et scolarisée que la moyenne de la MRC des Sources et du Québec ;
- Les taux d'activité et d'emplois sont élevés, le taux de chômage est bas ;
- Le revenu médian des ménages est en forte croissance entre 2006 et 2016.

Cependant, une attention particulière doit être portée à certaines disparités au sein de la population :

- une proportion significative de la population est en situation de faible revenu ;
- les femmes, malgré qu'elles soient généralement plus scolarisées, ont des revenus moins importants que les hommes et une plus grande proportion de leur revenu se compose de transferts gouvernementaux.

De même, l'enjeu des changements climatiques est susceptible d'avoir un impact important dans les prochaines années, que ce soit au niveau du prix des aliments et de leur approvisionnement ou de la capacité de produire des territoires par la plus grande fréquence d'événements météorologiques extrêmes (gels tardifs, sécheresses, pluies abondantes...).

Au niveau politique, différentes planifications locales, régionales et sectorielles laissent entrevoir un contexte favorable à la réalisation d'initiatives structurantes pour favoriser une alimentation de proximité accessible pour tous.

3 Portrait du système alimentaire de Saint-Camille

Le portrait du système alimentaire de Saint-Camille représente le cœur du PDCN de Saint-Camille. Il s'agit de l'état des lieux sur lequel pourront s'appuyer les étapes de diagnostic et de plan d'action de la démarche locale de communauté nourricière.

La notion de **système alimentaire** fait référence à tous les facteurs qui impliqués dans les modes de production et d'approvisionnement des aliments par la population. Le portrait du système alimentaire de Saint-Camille abordera successivement 5 différentes facettes :

1. Le territoire naturel productif
2. La production agricole locale
3. Les activités de transformation alimentaire
4. Les activités de distribution, de mise en marché et de consommation des aliments
5. La gestion des matières résiduelles et la valorisation des déchets

3.1 Le territoire naturel productif : chasse, pêche, trappage et cueillette

Que ce soit pour des raisons récréatives, alimentaires ou économiques, les activités de chasse, de pêche, de trappage et de cueillette sont réalisées par un nombre significatif de personnes à Saint-Camille. Faisant partie de l'identité locale, nous avons fait le choix de les distinguer des activités de productions agricoles. Contrairement au territoire « cultivé », ces activités témoignent d'un territoire « naturellement » productif en matière d'aliments. Avant l'avènement des supermarchés, les aliments « sauvages » composaient une portion importante de l'alimentation locale et, bien avant encore, le garde-manger des peuples autochtones.

3.1.1 Inventaire et portrait des activités : méthode et limites

Les données du ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs comptabilisent uniquement les prises de chasse de la grande faune (cerfs, ours, orignaux, dindons...). Aucune donnée n'est disponible pour la petite faune (lièvres, perdrix, gélinottes...), la pêche ou la cueillette sauvage, ce qui ne permet pas d'avoir une connaissance précise de ces activités à Saint-Camille. C'est plutôt par le biais du sondage à la population que nous obtenons des informations sur la pratique de ces activités par les citoyens et citoyennes. Comme pour les autres sections traitées plus loin, le sondage doit être relativisé : il pourrait avoir rejoint plus facilement une tranche de la population parce qu'il était plus facilement accessible en ligne ; il pourrait aussi avoir été rempli par une frange de la population qui est plus interpellée par les enjeux liés à l'alimentation. Le lecteur doit garder à l'esprit que le sondage donne une indication des habitudes et des préoccupations locales en matière d'alimentation.

3.1.2 Principales réglementations

Plusieurs lois et réglementations balisent l'accès aux ressources naturelles. Nous résumons ici les principales.

3.1.2.1 Chasse et trappage : droits et restrictions

Le territoire québécois est divisé en 28 zones de chasse, dont plusieurs subdivisées en sous-zones, qui tiennent compte de la répartition des espèces. Il est obligatoire de posséder un permis de chasse ou de trappage qui correspond à l'arme utilisée et de respecter les dates et limites

autorisées.⁶ À l'exception des cerfs et wapitis provenant d'une ferme cynégétique, il est interdit de vendre, d'acheter ou d'échanger de la viande de gibier, petit gibier et d'oiseaux migrateurs.⁷ De plus, une déclaration obligatoire doit être réalisée pour certains animaux (cerf de Virginie, orignal, ours noir et dindon sauvage) dans une station d'enregistrement dans les 48 heures suivant la sortie du lieu de chasse et avant de passer chez le boucher.⁸

3.1.2.2 Pêche: droits et restrictions

Le Québec est divisé en 29 zones de pêche qui tiennent compte de la répartition des espèces. Pour pêcher au Québec, il est obligatoire de posséder un permis de pêche valide et de respecter les quotas, les limites de possession, les périodes de pêche de la zone ainsi que les limites de longueurs de l'espèce pêchée.⁹

3.1.2.3 Cueillette: droits et restrictions

En matière de cueillette sauvage, certaines plantes sensibles font l'objet d'un statut particulier qui permet une petite récolte à des fins de consommation personnelle, mais qui interdit la vente commerciale. C'est le cas de l'ail des bois (50 bulbes par personne par année) et de l'asaret du Canada (5 spécimens par personne par année).

3.1.3 Pratique des activités de chasse, pêche, trappage et cueillette

C'est là sur la route sacrée des quatre-roues, que j'ai découvert qu'il y avait dans la chasse beaucoup plus qu'un congélateur plein de viande. Même lorsqu'on marche avec un but bien précis en tête, on se rend souvent compte, chemin faisant, qu'on s'est éloigné du sentier et que c'est là, off-road, qu'on fait les plus belles trouvailles. Je cherchais un orignal dans la forêt, c'est un contact renouvelé avec la nature que j'ai trouvé.¹⁰

Les écosystèmes naturels offrent, pour peu qu'on s'y attarde, une source d'aliments insoupçonnée. Notre environnement regorge de champignons, d'animaux, de plantes et d'aromates. Cette diversité qui peut guérir ou satisfaire les plus fins palais, il n'est pas anodin d'en parler d'entrée de jeu.

Le territoire de Saint-Camille ne dispose pas de grandes terres publiques. L'essentiel de ces activités se fait en terrain privé. Saint-Camille figure dans les zones de chasse 4 et 6 sud. Selon la saison et en fonction des permis octroyés, on y chasse le cerf de Virginie, le dindon, l'ours noir et l'orignal. Le territoire de trappage au sein duquel est inclus Saint-Camille (UGAF 81) couvre le sud de l'Estrie. On y trappe des belettes, du castor, des coyotes, des écureuils, de la loutre, le lynx du Canada et le lynx roux, la martre, la moufette, l'ours noir, le pékan, le raton laveur, le

⁶ Gouvernement du Québec. *Chasser au Québec*, <https://www.quebec.ca/tourisme-et-loisirs/activites-sportives-et-de-plein-air/chasse-sportive/chasser-au-quebec> (Page consultée le 20 septembre 2021)

⁷ Gouvernement du Québec. *Vente, achat et possession de gibier et de fourrure*, <https://www.quebec.ca/tourisme-et-loisirs/activites-sportives-et-de-plein-air/chasse-sportive/regles-generales/vente-achat-possession> (Page consultée le 20 septembre 2021)

⁸ Gouvernement du Québec. *Enregistrement du gibier*, <https://www.quebec.ca/tourisme-et-loisirs/activites-sportives-et-de-plein-air/chasse-sportive/regles-generales/enregistrement-gibier> (Page consultée le 20 septembre 2021)

⁹ Gouvernement du Québec. *Pêcher au Québec*, <https://www.quebec.ca/tourisme-et-loisirs/activites-sportives-et-de-plein-air/peche-sportive/pecher-quebec> (Page consultée le 20 septembre 2021)

¹⁰ Elisabeth CARDIN. *Le temps des récoltes. Cultiver le territoire*, coll. Documents, Atelier 10, 2021, p.27.

renard roux et le vison.¹¹

Entre 1990 et 2020, le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs recensait la prise de 58 orignaux (moyenne de 1,5/an), de 60 ours noirs (moyenne de 1,5/an), de 2600 cerfs (moyenne de 65/année) et de 181 dindons (moyenne de 18/an depuis l'ouverture de cette chasse).

Le sondage envoyé à la population laisse d'ailleurs entrevoir qu'une proportion significative de citoyens et citoyennes réalisent des activités de chasse, pêche et trappage (28,9 % ; 24 répondants sur 83). Les personnes qui réalisent ces activités sont souvent appelées à se déplacer pour avoir accès à des territoires de chasse ou de pêche.

Situés dans les zones de pêche 4 et 6 à la tête des bassins versants de la rivière Nicolet et de la rivière St-François, les plans d'eau de Saint-Camille sont de très petits affluents qui ne sont pas réputés poissonneux. Cependant, la région compte sur différents sites prisés pour les activités de pêche, où on trouvera de la perchaude, de la truite arc-en-ciel, de la truite brune, de l'achigan, du brochet, de l'omble de fontaine, du touladi, du doré, du crapet, de la ouananiche, de la carpe et de la barbotte.¹²

En matière de cueillette, selon Cultur'Innov¹³, les principaux produits récoltés en forêt dans la région sont la matteuccie fougère à l'autruche (tête de violon), l'ail des bois (pour une consommation personnelle), les fruits sauvages et les champignons (chanterelles, bolets, lactaires, pleurotes...). Les citoyens et citoyennes de Saint-Camille sont nombreux à réaliser des activités de cueillette de fruits, plantes et champignons (49,4 % ; 41 répondants sur 83).

3.1.4 Territoire naturel productif : synthèse et principaux enjeux identifiés

3.1.4.1 Principaux constats

- Une proportion significative de citoyens et citoyennes réalisent des activités de chasse, pêche et trappage
- Le territoire de Saint-Camille ne disposant pas de grandes terres publiques, l'essentiel de ces activités se fait en terrain privé.
- Les plans d'eau de Saint-Camille sont de très petits affluents qui ne sont pas réputés poissonneux.
- Les citoyens et citoyennes de Saint-Camille sont nombreux à réaliser des activités de cueillette de fruits, plantes et champignons

Dans le sondage envoyé à la population, certains freins sont évoqués qui limitent ces activités par la population.

3.1.4.2 Enjeu : l'accès à des territoires naturels

L'accès à des territoires naturels pour la cueillette ou des territoires de chasse est plus complexe dans la région, comparativement aux territoires plus au nord qui bénéficient d'accès à des terres

¹¹ Ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs. « *Statistiques de chasse et de piégeage* » <https://mfpp.gouv.qc.ca/le-ministere/etudes-rapports-recherche-statistiques/statistiques-de-chasse-de-piegeage/> (Page consultée le 18 août 2021)

¹² Tourisme Cantons-de-l'Est. *Sept endroits pour pêcher dans les Cantons*, <https://www.cantonsdelest.com/article/883/sept-endroits-ou-pecher-dans-les-cantons> (Page consultée le 18 août 2021)

¹³ Cultur'Innov est une coopérative qui se spécialise dans les cultures émergentes et les produits forestiers non ligneux à Saint-Camille. Elle offre des services-conseil et de la formation sur le sujet.

publiques.

3.1.4.3 Enjeu : des connaissances insuffisantes pour la récolte sauvage

Selon le sondage, les connaissances pour la cueillette de plantes et de champignons forestiers limiteraient la pratique de ces activités par la population. La coopérative Cultur'Innov offrant des ateliers d'identification de plantes, arbres et champignons à Saint-Camille, on peut supposer également une certaine méconnaissance des services offerts localement sur le sujet. Lors des consultations publiques, on suggérerait la possibilité d'inclure des activités de formation et d'identification dans la programmation des loisirs.

3.2 Le territoire agricole et la production agricole locale

La notion de « production agricole » désigne les activités qui mènent à l'obtention, pour des fins de transformation, de consommation ou de commercialisation, d'aliments issus de l'agriculture (productions végétales et animales). Ces activités sont réalisées dans un cadre non marchand ou marchand.

3.2.1 Inventaire et portrait des acteurs : méthode et limites

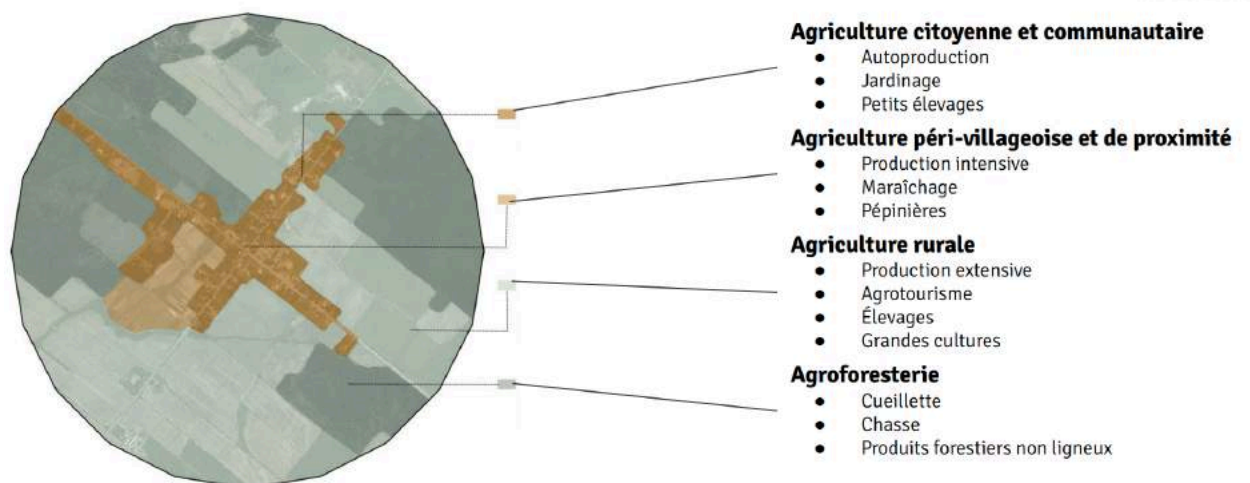
Pour mieux connaître le potentiel de production alimentaire du territoire, nous nous intéressons à la fois aux producteurs agricoles reconnus comme tels et recensés par le MAPAQ, de même qu'aux autres types de producteurs d'aliments bruts, des groupes ou des individus, qui participent à la production alimentaire locale sans être nécessairement répertoriés par le MAPAQ.

Pour être admissible à l'enregistrement au MAPAQ, une exploitation agricole doit avoir généré, au cours de l'année civile précédente, un revenu brut annuel égal ou supérieur à 5 000 \$. Pour être enregistré, le producteur agricole doit en outre en faire la demande. Il s'agit d'une démarche volontaire, qui n'est pas obligatoire. De façon générale, nous considérerons ces entreprises enregistrées sous la dénomination d'agriculture commerciale, qu'elle représente ou non la principale activité économique du ménage qui la réalise.

Pour des fins de confidentialité, les données du MAPAQ sont présentées de façon à ce que les entreprises ne soient pas identifiables individuellement. Les informations permettent néanmoins de présenter le potentiel agricole commercial et son évolution.

Pour compléter cette lecture, le sondage destiné aux citoyens et citoyennes de Saint-Camille a été conçu afin de mieux connaître les habitudes de la population en matière de production, de transformation et de consommation d'aliments.

Figure 2 – Types d'agriculture à Saint-Camille



3.2.2 Principales réglementations

Plusieurs lois et réglementations balisent la production agricole, qu'elle soit commerciale, communautaire ou citoyenne. Nous résumons ici les principales.

3.2.2.1 La gestion de l'offre

Le système national de la gestion de l'offre consiste à coordonner la production et la demande tout en contrôlant les importations afin d'établir un prix stable, autant pour les agriculteurs que pour les consommateurs. Au Canada, cinq types de production sont assujettis à la gestion de l'offre : les produits du lait, de poulet et de dindon, les œufs de consommation et les œufs d'incubation. Pour avoir le droit de commercialiser sa production, l'agriculteur doit détenir un permis – communément appelé « quota » – sans lequel il ne pourra pas vendre ses produits à une usine de transformation. Le système de la gestion de l'offre ne s'applique pas aux producteurs amateurs qui exploitent une ferme de petite taille et dont les produits sont destinés à une consommation personnelle.¹⁴ Sous un certain seuil de production, qui varie selon les provinces, l'achat de quota n'est pas nécessaire. Par exemple, les éleveurs québécois possédant moins de 100 poules pondeuses, moins de 25 dindons ou moins de 300 poulets de chair peuvent exploiter leur entreprise agricole sans quota.

3.2.2.2 Le zonage agricole

Situé principalement dans le sud du Québec, le territoire protégé qui offre les meilleures caractéristiques pour la pratique des activités agricoles est appelé la « zone agricole ». Les usages permis en zone agricole sont décrits dans la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA). Son application est sous la responsabilité de la Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ), qui a pour mission de garantir un territoire propice à l'exercice et au développement des activités agricoles. À Saint-Camille, l'ensemble du territoire au-delà des limites du village et du périmètre d'urbanisation (21 hectares) se trouve en zone agricole, exception faite d'un secteur de 643 hectares zoné blanc, qui inclut notamment le projet du rang 13, et qui n'est pas considéré comme étant en zone agricole.

¹⁴ Khamla HEMINTHAVONG. *Le mécanisme de la gestion de l'offre au Canada*, Bibliothèque du Parlement, https://lop.parl.ca/sites/PublicWebsite/default/fr_CA/ResearchPublications/201842E? (Page consultée le 13 juillet 2021)

En principe, les seuls usages permis en zone agricole sont l'agriculture et la foresterie. En ce qui concerne les activités de mise en marché à la ferme, la CPTAQ précise que : « Lorsqu'elles sont effectuées sur sa ferme par un producteur à l'égard des produits agricoles qui proviennent de son exploitation ou accessoirement de celles d'autres producteurs, les activités d'entreposage, de conditionnement, de transformation et de vente des produits agricoles sont assimilées à des activités agricoles ». Concernant les activités agrotouristiques, ces usages sont balisés par la CPTAQ afin de s'assurer qu'ils demeurent accessoires à l'activité agricole principale et qu'ils ne nuisent pas aux activités agricoles existantes ou potentielles.

3.2.2.3 Réglementation municipale

Alors que les réglementations gouvernementales établissent de façon assez claire ce qui distingue l'agriculture commerciale de celle réalisée à des fins de consommation personnelle, les règlements municipaux ne sont pas précis sur la question. Ce faisant, ils permettent difficilement de baliser la gamme des activités agricoles pouvant être réalisées à différents endroits sur le territoire.

À titre d'exemple, dans les règlements municipaux, un poulailler réfère à une construction qui abrite des poules et est considéré sans distinction sur le nombre d'unités animales ou d'usage (consommation personnelle ou une production agroindustrielle) ou même sur le sexe de l'animal (poules ou coqs). Ainsi, dans plusieurs zones de la municipalité, même d'affectation rurale, il n'est ainsi pas permis d'avoir des poules pour sa consommation. Dans les faits, la municipalité tolère et n'intervient pas pour restreindre ces petites activités agricoles, mais cette situation n'est pas compatible avec les usages effectifs du territoire par la population et le rôle que doit avoir une municipalité dans l'application de ses règlements.

Les règlements d'urbanisme, qui datent de 2002, sont en cours de révision. Pour faciliter la réalisation de ces activités par la population, il serait opportun de distinguer, dans la grille des usages, les activités agricoles commerciales, des activités communautaires ou réalisées à des fins de consommation personnelle en y intégrant un cadre qui assure la cohabitation avec les autres usages (ex. nombre maximal d'animaux ou d'unités animales dans une certaine zone). Certaines activités pourraient être précisées dans les grilles de spécification des zones ou dans des Plans particuliers d'urbanisme (PPU) telles que la possibilité de faire des jardins en façade ou sur un toit, d'avoir une serre (et la taille de celle-ci), des poules ou autres volailles, des lapins ou des abeilles, un jardin communautaire...

À cet égard, le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH) publiait un guide détaillé présentant les moyens, pour une municipalité, de favoriser des activités d'agriculture urbaine et citoyenne.¹⁵

3.2.3 Agriculture commerciale à Saint-Camille et dans la MRC des Sources

Au Québec, seulement 2 % de la superficie de la province est consacrée à l'agriculture. À titre de comparaison cette proportion atteint 58 % en France et 45 % aux États-Unis.¹⁶ Les sols arables

¹⁵ Nicolas FONTAINE, Sandrine JOUIS, Astrid MARTIN et Frédéric OTIS. *L'agriculture urbaine, Guide de bonnes pratiques sur la planification territoriale et le développement durable*, ministère des Affaires municipales et de l'Habitation, coll. « Planification territoriale et développement durable », 2020. https://www.mamh.gouv.qc.ca/fileadmin/publications/amenagement_territoire/documentation/GUI_agriculture_urbaine.pdf (Document consulté le 2 novembre 2021).

¹⁶ Union des producteurs agricoles du Québec. *L'agriculture en chiffres*,

sont une ressource rare et non renouvelable.

À l'échelle du Québec, la tendance est à une concentration de la propriété terrienne agricole. De 1996 à 2016, le nombre d'exploitations agricoles au Québec est passé de 35 991 à 28 919 (diminution de 20 %), alors que la superficie moyenne des exploitations agricoles au Québec est passée de 237 à 280 acres pendant la même période (+18 %).¹⁷ À l'échelle de la MRC des Sources, le nombre d'entreprises agricoles enregistrées a diminué de 6,5 % sur 10 ans. Cette tendance est peut-être moins lourde à Saint-Camille, alors qu'on dénombrait 35 entreprises agricoles enregistrées à Saint-Camille en 2020, soit le même nombre qu'en 2010. Depuis 2015, la région de l'Estrie s'en sort mieux que l'ensemble du Québec avec une augmentation du nombre de fermes (+ 4,5 %) contrairement à la province (- 1 %).¹⁸

Figure 3 – Nombre d'exploitations agricoles par municipalité en 2010 et 2020 dans la MRC des Sources¹⁹

Municipalités	2010	2020	Variation
Danville	62	54	— 13 %
Ham-Sud	15	10	— 33 %
Saint-Adrien	21	26	+ 24 %
Saint-Camille	35	35	0 %
Saint-Georges-de-Windsor	43	39	— 9 %
Wotton	66	62	— 6 %
Val-des-Sources	2	2	0 %
MRC des Sources	244	228	— 6,5 %

Les discussions menées sur le terrain laissent entendre qu'à Saint-Camille également, les entreprises agricoles les plus importantes cherchent à se consolider par l'achat de terres, un marché compétitif qui met en jeu différents modèles agricoles (agriculture de niche et/ou familiale, producteur-intégrateur). On observe également une tendance à la spécialisation des fermes où, par exemple, une ferme avec une production laitière et acéricole devient deux entités.

Pour ce qui est des revenus générés, l'agriculture commerciale à Saint-Camille et dans la MRC des Sources représente un panorama diversifié, avec de très petites entreprises et des entreprises générant un chiffre d'affaires beaucoup plus important. Alors que les sols ont des limitations importantes pour l'agriculture, il est d'autant plus remarquable d'observer le nombre et l'importance des activités agricoles sur le territoire.

<https://www.upa.qc.ca/fr/statistiques/> (Page consultée le 22 octobre 2021)

¹⁷ MAPAQ. *Le secteur agricole au Québec : quelques grandes tendances à la lumière des quatre derniers recensements de l'agriculture*, BioClips, https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2019/Volume_27_no28.pdf (Page consultée le 22 octobre 2021)

¹⁸ Jasmine RONDEAU. « *Nouvelles fermes en Estrie : le boum se poursuit* ». La Tribune, 5 février 2022 <https://www.latribune.ca/2022/02/05/nouvelles-fermes-en-estrie--le-boum-se-poursuit-2788b05d5ae8d3c927b11356485bce86> (Page consultée le 8 avril 2022)

¹⁹ MAPAQ. *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles*, 2010 (version certifiée) et 2020.

Figure 4 – Répartition des exploitations agricoles de la MRC des Sources en 2020 par strate de revenu

Municipalité	0 à < 5 000 \$		5 000 \$ à < 50 000 \$		50 000 \$ à < 100 000 \$		100 000 \$ à < 250 000 \$		250 000 \$ à < 500 000 \$		500 000 \$ et plus		Nombre d'exploitation totale	
Ham-Sud (40005)	-	0%	2	20%	2	20%	4	40%	2	20%	-	0%	10	100%
Saint-Adrien (40010)	3	12%	10	36%	3	12%	7	27%	1	4%	2	8%	26	100%
Wotton (40017)	1	2%	18	29%	7	11%	9	15%	10	16%	17	27%	62	100%
Saint-Camille (40025)	2	6%	13	37%	3	9%	4	11%	9	26%	4	11%	35	100%
Saint-Georges-de-Windsor (40032)	1	3%	10	26%	5	13%	10	26%	8	21%	5	13%	39	100%
Asbestos (40043)	2	100%	-	0%	-	0%	-	0%	-	0%	-	0%	2	100%
Danville (40047)	1	2%	25	46%	4	7%	10	19%	10	19%	4	7%	54	100%
MRC Les Sources	10	4%	78	34%	24	11%	44	19%	40	18%	32	14%	228	100%
Estrie	142	5%	1 050	40%	351	13%	422	16%	331	12%	360	14%	2 656	100%
Province	1 298	5%	9 080	33%	3 248	12%	4 456	16%	4 029	15%	5 258	19%	27 369	100%

MAPAQ, fiche d'enregistrement des entreprises agricoles. Décembre 2020.

Finalement, l'âge moyen des propriétaires des entreprises agricoles de la MRC des Sources était de 49,3 ans en 2014 ; il est de 53 ans en 2020.²⁰ Bien que plusieurs fermes familiales soient opérées par de jeunes propriétaires à Saint-Camille, il s'agit certainement d'un enjeu localement alors que 3 ou 4 fermes devront prendre à court et moyen termes la décision de transférer l'entreprise ou de vendre leurs actifs.

3.2.3.1 Entreprises agricoles en productions animales

Saint-Camille compte sur un nombre relativement important d'entreprises déclarant des productions animales avec 26 entreprises en 2020. Ces productions sont diversifiées : apiculture, bovins de boucherie, bovins laitiers, chevaux, porcs, poulets et dindons, canards, sangliers... À l'échelle du territoire de la MRC, on trouve, en plus des productions présentes à Saint-Camille, 2 entreprises faisant de l'aquaculture en eau douce, 3 entreprises faisant du veau lourd, 6 entreprises dans les autres productions (ex. cerf rouge).

Entre 2010 et 2020 à Saint-Camille, le nombre d'entreprises spécialisées dans une production animale diminue de 20 % (24 entreprises spécialisées en 2010 ; 20 entreprises spécialisées en 2020) et dans plusieurs catégories : bovins laitiers, bovins de boucherie, porcins, ovins et autres productions. On remarque une augmentation dans une seule catégorie des entreprises spécialisées : volailles. À l'échelle de la MRC, la tendance est similaire avec 177 entreprises spécialisées en production animale en 2010 comparativement à 145 en 2020 (-18 %).

Les fermes laitières représentent le socle de l'agriculture commerciale à Saint-Camille avec 13 entreprises spécialisées en production laitière sur les 26 entreprises déclarant des revenus de productions animales en 2020.

Comme en témoigne le tableau suivant, on retrouvait en 2020 à Saint-Camille 11 % de l'ensemble des unités animales²¹ (U.A.) de la MRC des Sources, soit à peu près le même pourcentage qu'il

²⁰ Information transmise lors du lancement du PDZA² de la MRC des Sources, le 22 septembre 2021.

²¹ Unité animale: unité de mesure du nombre d'animaux qui peuvent se trouver dans une installation d'élevage au cours d'un cycle de production telle que déterminée dans la *Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles*.

y a 10 ans. Cependant, le nombre d'unités animales par type d'élevage et leur proportion relative ont connu des variations pendant cette période :

- L'élevage de bovins laitiers représente la principale production de Saint-Camille avec 1 188 unités animales (U.A.), soit 20 % des élevages laitiers de la MRC des Sources. Le nombre d'unités animales dans cette production a décru sur 10 ans, avec une baisse de 7 % à Saint-Camille comparativement à une baisse de 12 % dans la MRC. Ces chiffres ne témoignent pas nécessairement d'une baisse du quota disponible par les fermes laitières (ex. par une augmentation de la productivité).
- Avec moins de 10 U.A. en 2010 à Saint-Camille, l'élevage de volailles a connu une explosion depuis 10 ans avec 320-330 U.A. en 2020, soit 57 % de la production de la MRC.
- La production porcine a décliné depuis 2010 à Saint-Camille passant de 440-450 U.A. (6,4 % de la production porcine de la MRC) à 270-280 U.A. en 2020 (4 % de la production de porcs dans la MRC).
- L'élevage de bovins de boucherie a diminué de façon significative à Saint-Camille passant de 256 U.A. en 2010 (7 % des U.A. de la MRC) à 102 U.A. (3 % des bovins de boucherie de la MRC).

Figure 5 – Répartition des productions animales — unités animales (U.A.) dans la MRC des Sources en 2020

Municipalité	Bovins laitiers	Bovins laitiers (%/tot.)	Bovins de boucherie	Bovins de boucherie (%/tot.)	Porcs	Porcs (%/tot.)	Volailles	Volailles (%/tot.)
Ham-Sud (40005)	247	4%	90-100	3%	-	0%	<10	0%
Saint-Adrien (40010)	341	6%	150-160	5%	320-330	5%	<10	0%
Wotton (40017)	2 060	35%	558	18%	2 174	32%	<10	0%
Saint-Camille (40025)	1 188	20%	102	3%	270-280	4%	320-330	57%
Saint-Georges-de-Windsor (40032)	968	16%	645	21%	3 464	50%	246	43%
Asbestos (40043)	-	0%	-	0%	-	0%	<10	0%
Danville (40047)	1 096	19%	1 525	50%	660-670	10%	3	1%
MRC Les Sources	5 898	100%	3 080	100%	6 897	100%	573	100%

	Chevaux	Chevaux (%/tot.)	Ovins	Ovins (%/tot.)	Autres	Autres (%/tot.)	TOTAL U.A.	
Ham-Sud (40005)	-	0%	-	0%	-	0%	340-350	2%
Saint-Adrien (40010)	42	1%	40-50	8%	25	0%	927	5%
Wotton (40017)	40-50	27%	138	4%	47	1%	5 019	29%
Saint-Camille (40025)	23	0%	-	0%	<10	6%	1 915	11%
Saint-Georges-de-Windsor (40032)	24	0%	300-310	52%	10	16%	5 667	33%
Asbestos (40043)	<10	3%	-	0%	-	0%	<10	0%
Danville (40047)	26	0%	103	3%	n/d	0%	3 414	20%
MRC Les Sources	164	32%	593	67%	92	23%	17 296	100%

MAPAQ, fiche d'enregistrement des entreprises agricoles. Décembre 2020.

3.2.3.2 Entreprises agricoles en productions végétales

Plusieurs types d'entreprises déclarent des productions végétales. L'usage principal dans la MRC est la culture pour l'alimentation animale. Les céréales, oléagineux, légumineuses et autres grains représentaient 700,4 ha en 2020 à Saint-Camille, en progression assez forte de 70 % par rapport à 2010. En comparaison, ces productions augmentaient de 36 % dans la MRC des Sources

pendant la même période avec 4086 ha en 2020. Les terres cultivées en fourrages à Saint-Camille occupaient 1593,8 ha en 2020, en diminution de 9,8 % par rapport à 2010, alors qu'elles étaient stables sur la même période dans la MRC des Sources. Cette situation pourrait s'expliquer en partie par l'évolution des cours des grains et céréales et le fait que certaines fermes ont été rachetées dans les dernières années pour être converties pour la production porcine et de volailles.

Pour ce qui est des productions végétales destinées à la consommation humaine, la principale activité représente l'acériculture avec 7 entreprises et 12 490 entailles en 2020 (6 % des entailles dans la MRC des Sources). Nous retrouvons également à Saint-Camille 3 entreprises proposant des fruits en champs (bleuets, framboises, petits fruits émergents), une entreprise proposant des fruits en verger (fruits émergents, noix et champignons), ainsi qu'une entreprise maraîchère (légumes, fruits, fleurs et plantes aromatiques).

Le MAPAQ ne documentait pas d'entreprises offrant des champignons en 2020. Depuis, 2 entreprises (Clé des champs et Cultur'Innov) ont développé une petite offre en champignons forestiers. De même, il n'y avait pas d'entreprise déclarant une production de blé pour l'alimentation humaine à Saint-Camille en 2020. En 2021, des agriculteurs se sont regroupés pour réaliser un petit projet de culture et de récolte de blé et d'avoine au moyen d'outils agricoles antiques. Le paysage agricole continue ainsi de se diversifier.

Dans ce panorama, nous pouvons constater que, de façon générale, les cultures végétales destinées à la consommation humaine sont marginales par rapport à celles destinées à la consommation animale dans la MRC des Sources. En 2020, on comptait environ 200 ha de verger, légumes, serres, fruits et de blé pour l'alimentation humaine dans la MRC des Sources comparativement à environ 17 000 ha en fourrages, céréales, oléagineux, légumineuses et autres grains, qui sont principalement cultivés à des fins d'alimentation animale.

Dans une optique de communauté nourricière, il serait intéressant de documenter si certaines productions sont largement excédentaires pour les besoins locaux comparativement à d'autres qui pourraient être insuffisantes pour nourrir la population locale. Bien que théorique, cette réflexion pourrait servir à mesurer le degré d'autonomie ou de dépendance alimentaires et d'identifier des potentiels de développement.

3.2.3.3 Agriculture biologique à Saint-Camille

Selon un récent rapport d'Exportation et développement Canada (EDC), les Canadiens auront acheté pour environ 789 millions de dollars d'aliments biologiques en 2019. Ce chiffre ne représente que 3,2 % des ventes de produits agricoles au pays, mais la demande croît au rythme de plus de 8 % par année. Le Canada se placerait toutefois en 11^e place des pays ayant le plus de terres agricoles biologiques, derrière des états qui ont beaucoup moins de terres arables, et sa production n'a jamais suffi à la demande.²²

Au Québec, la superficie des terres agricoles certifiées biologiques est passée de 49 000 hectares en 2015 à 106 000 hectares en 2020, selon le rapport annuel du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV). La proportion des Québécois qui mettent 30 % ou plus de produits biologiques dans leur panier d'épicerie est passée de 11,5 %

²² Exportation et développement Canada. *Le marché canadien des aliments biologiques et son influence mondiale*, <https://www.edc.ca/fr/guide/rapport-canada-biologique.html> (Page consultée le 22 octobre 2021)

en 2011 à 26,7 % en 2020, selon les chiffres de la Filière biologique du Québec.²³ De même, le nombre de fermes certifiées a presque doublé depuis cinq ans au Québec.²⁴ La *Politique bioalimentaire 2018-2025 – Alimenter notre monde*²⁵ comporte une cible spécifique pour le secteur biologique : doubler à nouveau la superficie en production biologique en 2025. Certains secteurs sont particulièrement bien représentés, comme l'acériculture, alors 45 % du sirop d'érable produit au Québec est biologique.²⁶

On observe également cette tendance à Saint-Camille. On compte, à Saint-Camille, 4 des 12 entreprises agricoles certifiées biologiques²⁷ de la MRC des Sources. Celles-ci offrent une variété de productions :

Cultur'Innov

- Fruits et légumes — congelés et surgelés
- Champignons cultivés
- Fines herbes, plantes aromatiques et plantes médicinales de champs
- Fruits de champs diversifiés
- Noix

Érablière F. La Seigneurie enr.

- Eau d'érable
- Sirop d'érable en vrac

Ferme Jubelle SENC

- Bovins laitiers de réforme et de remplacement
- Veaux
- Lait de vache
- Avoine

La Clé des Champs de St-Camille

- Légumes, fruits, plantes aromatiques et médicinales de serre diversifiées
- Fruits de champs diversifiés
- Légumes de champs diversifiés

Dans la MRC des Sources, on note également la présence de plusieurs entreprises acéricoles biologiques, de maraîchage, une fromagerie, un verger, des élevages laitiers et porcins biologiques. Mentionnons en terminant qu'un résident de Saint-Camille opère une distillerie certifiée bio à Val-des-Sources, la Distillerie Birster.

²³ Alice GIRARD-BOSSÉ. « *Le Québec, champion du bio* », La Presse, 11 novembre 2021 <https://www.lapresse.ca/actualites/2021-11-11/agriculture/le-quebec-champion-du-bio.php> (Page consultée le 11 novembre 2021)

²⁴ Anne-Sophie POIRÉ. « *Les fermes bio ont doublé en cinq ans* », Le Journal de Montréal, 31 juillet 2021, <https://www.journaldemontreal.com/2021/07/31/les-fermes-bio-ont-double-en-cinq-ans> (Page consultée le 22 octobre 2021)

²⁵ Pour plus d'information: <https://www.quebec.ca/gouv/politiques-orientations/politique-bioalimentaire>

²⁶ Alice GIRARD-BOSSÉ. Op cit.

²⁷ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants du Québec. *Entreprises ayant des produits certifiées biologiques (au 3 sept. 2021)*, <https://www.portailbioquebec.info/tableau-regional-entreprises-avec-produits-certifies?choix=05> (Page consultée le 3 septembre 2021)

3.2.4 Agriculture par la population

Le contexte rural et agricole décrit précédemment influence certainement les habitudes en matière de production alimentaire. Le sondage à la population témoigne de l'importance de ces activités :

- 70 répondants sur 83 (84,3 %) réalisent des activités de production alimentaire.
- 65 répondants (78,3 %) disent réaliser des activités de jardinage.
- 38 répondants (45,8 %) disent pratiquer des activités d'élevage de petits animaux, d'animaux ou d'abeilles
- 19 répondants (22,3 %) font de l'acériculture

Les raisons les plus souvent évoquées motivant ces activités sont le plaisir que procurent ces activités et la possibilité d'avoir accès à des aliments frais. Viennent ensuite des préoccupations liées à l'empreinte environnementale ou le désir d'acquérir et de transmettre des connaissances.

Ces activités permettent de produire une proportion significative des aliments consommés par les ménages de Saint-Camille :

- 22 répondants (26,5 %) disent satisfaire leurs besoins alimentaires en **viande** à plus de 50 % (élevage et chasse) ; 13 autres (15,7 %) disent combler leurs besoins de viande entre 10 et 50 %.
- 17 répondants (20,5 %) disent combler leurs besoins en **sucres** à plus de 50 % avec les activités acéricoles ou apicoles ; 5 autres (6 %) disent combler leurs besoins en sucres entre 10 et 50 %.
- 6 répondants disent satisfaire leurs besoins alimentaires en **fruits** à plus de 50 % ; 19 autres (15,7 %) disent combler leurs besoins en fruits entre 10 et 50 %.
- 15 répondants disent combler leurs besoins en **légumes** à plus de 50 % ; 33 autres (39,8 %) disent combler leurs besoins en légumes entre 10 et 50 %.

Ces chiffres doivent être relativisés : en y répondant, le citoyen pourrait par exemple juger qu'il est plus autonome en période estivale qu'il ne l'est sur une base annuelle. Finalement, le sondage pourrait avoir rejoint une frange de la population plus engagée dans la production alimentaire. Néanmoins, le sondage témoigne d'un intérêt et d'un engagement significatifs de la population en matière de production alimentaire.

3.2.5 Initiatives collectives ou communautaires

Saint-Camille bénéficie de différentes initiatives communautaires favorisant une agriculture de proximité.

3.2.5.1 Jardins communautaires à la Corvée

Aménagées pour les résidents de la Corvée, ces parcelles de jardinage sont également disponibles à la population. Une excellente occasion d'échanger des trucs et conseils en matière de jardinage !

Coopérative de solidarité en habitation La Corvée

159, rue Miquelon, Saint-Camille (Québec) J0A 1G0
819 828-3218 / lacorvee@outlook.fr

3.2.5.2 Aménagements nourriciers

Sentier fruitier

Développé dans le cadre d'un projet soumis au Pacte rural par la Corporation de développement, un aménagement fruitier « libre-service » a été réalisé par Cultur'Innov en 2012 dans une section du sentier familial près de la réplique du pont couvert. On y trouve des arbustes et arbres fruitiers.

Malgré la variété des cultivars implantés, cette section est méconnue de la population et un rajeunissement des plants serait opportun.

Arbustes fruitiers au parc municipal

La municipalité a aussi implanté différentes espèces fruitières dans ses aménagements paysagers. Les connaisseurs savent ainsi qu'à la fin de l'été on trouve par exemple des kiwis au Toit des Quatre temps ! Encore une fois, ces aménagements sont méconnus.

Bouturage et distribution d'arbustes fruitiers

Lors des activités de consultation, on mentionnait le potentiel de bouturage des arbustes fruitiers du verger expérimental de Cultur'Innov. Lors de la taille annuelle, les tiges coupées pourraient facilement être bouturées en vue d'une multiplication. Cultur'Innov, parce qu'elle offre des services-conseils, ne peut vendre des intrants agricoles, mais cette initiative pourrait être envisagée avec un tiers ou l'implication de la population.

3.2.5.3 Saint-Camille nourricière *Initiative citoyenne

Ce groupe Facebook fait la promotion d'actions et de réflexions en vue d'un projet d'autonomie alimentaire par et pour les camillois.es ! Les publications et les discussions mettent de l'avant la communauté nourricière de Saint-Camille et supportent les initiatives locales qui elles-mêmes favorisent la production d'aliments régionaux, l'entrepreneuriat dans le domaine agroalimentaire, l'accessibilité aux aliments sains, le développement de la demande pour des aliments locaux, la réduction du gaspillage, la transformation artisanale, domestique ou communautaire des aliments.

- Saint-Camille nourricière : <https://www.facebook.com/groups/nourrirsaintcamille/>

3.2.5.4 Autres initiatives informelles

On peut noter plusieurs initiatives citoyennes informelles, plus difficiles à documenter, mais très présentes dans le milieu. Que ce soit des poulaillers, de petits élevages ou des espaces de jardins mis en commun, ces initiatives permettent de répartir les coûts des intrants et des infrastructures ou le temps alloué au soin des animaux, de même que de partager le plaisir à réaliser ces activités.

3.2.5.5 Glanage aux champs

Avec le glanage organisé, plusieurs ressources en dépannage alimentaire au Québec ont développé des modèles intéressants permettant de réduire les pertes de récoltes aux champs, tout en apportant un coup de main aux producteurs.²⁸ De façon générale, l'organisme réunit une équipe de personnes pour aider aux récoltes d'un producteur. La cueillette est répartie de façon équitable : un tiers des aliments récoltés pour les producteurs, un tiers pour l'organisme en dépannage alimentaire coordonnant l'activité, un tiers pour les personnes ayant participé à l'activité. À notre connaissance, cette activité n'est pas réalisée de façon structurée dans la MRC des Sources.

3.2.6 Fournisseurs de produits et services agricoles

3.2.6.1 Semences

De façon générale, très peu de producteurs maraîchers s'approvisionnent au Québec en matière

²⁸ Claude FORTIN. « *Quand le glanage rapporte à tout le monde* », Journal de Québec, 10 octobre 2021, <https://www.journaldequebec.com/2021/10/10/quand-le-glanage-rapporte-a-tout-le-monde> (Page consultée le 9 novembre 2021)

de semences. Privilégiant des variétés hybrides qui permettent de sélectionner les caractéristiques spécifiques des parents (apparence, résistance aux maladies, mûrissement, vigueur), celles-ci facilitent la planification, la récolte et la commercialisation des productions. Or, les semences hybrides ne sont pas conçues pour être reproduites à partir des fruits en résultant. Leur instabilité dans le temps réserve souvent de mauvaises surprises. La production de semences hybrides, qui doit se faire à partir d'un croisement de deux variétés, demande une spécialisation et une certaine quantité de main-d'œuvre, qui n'est pas actuellement disponible au Québec.²⁹

Les semenciers québécois produisent essentiellement des semences à pollinisation libre, des variétés dont les caractéristiques sont stables dans le temps, malgré une certaine forme de variabilité propre à la reproduction génétique. Même s'il y a une volonté d'achat de semences locales par les entreprises maraîchères, il est difficile pour les semenciers québécois de concurrencer les prix et d'offrir les volumes de grandes entreprises. Cette pression des prix, des volumes et de la performance des semences a eu pour effet d'éroder le patrimoine génétique des cultivars locaux, souvent mieux adaptés à leur environnement. Plusieurs variétés ont ainsi été délaissées dans le temps, une situation contre laquelle luttent notamment des organisations proposant des programmes de conservation/distribution de variétés ancestrales. De façon générale, le Québec est donc largement dépendant en matière de semences destinées à des fins commerciales.

Le marché des semences connaît toutefois une certaine effervescence au Québec avec une vingtaine d'entreprises actives, qui se concentrent sur le marché des semences pour jardiniers ou amateurs (petits volumes, prix au détail). La MRC des Sources ne compte pas de semenciers, mais il est aujourd'hui facile de commander des semences qui seront livrées par la poste. Certains jardiniers privilégieront des variétés à pollinisation libre, des semences biologiques, des variétés rustiques ou ancestrales... Les semenciers québécois ont à offrir pour tous les goûts, et garantissant de la nouveauté chaque année !

Voici deux sites proposant une liste de semenciers québécois :

- Notre Héritage : <https://notreheritage.ca/semenciers>
- La Brouette : <https://www.labrouette.ca/ressources/liste-semenciers-quebecois>

De même qu'une petite entreprise de semences spécialisée dans la production de semences pour les jardiniers amateurs et située à Sherbrooke :

Les Jardins de la Gaillarde

3027, rue King Est, Sherbrooke, Québec, J1G 5J1
jardinsdelagaillarde@gmail.com

3.2.6.2 Végétaux et autres intrants (terre, terreau, paille, foin, fumier...)

Au printemps, plusieurs commerces proposent des plants et des fleurs, du terreau ou du fumier. Dans la MRC des Sources, mentionnons :

La Clé des champs de Saint-Camille

Plants de légumes et de fines herbes biologiques.

²⁹ Jasmine RONDEAU. « *Souveraineté alimentaire: les semences, ces grandes oubliées* », La Tribune, 12 septembre 2020, <https://www.lesoleil.com/2020/09/12/souverainete-alimentaire-les-semences-ces-grandes-oubliees-85922d3e6b75529375d036941b354882> (Page consultée le 9 novembre 2021)

126, rue Desrivières, Saint-Camille, Québec J0A 1G0
819 828-3653
<https://cleschampsbio.com/>
<https://www.facebook.com/fermebiocledeschamps>

Les entreprises François Grimard inc.

Livraison de terre à jardin, compost
186, rue Miquelon, Saint-Camille, J0A 1G0
819-828-2970 / 819-571-5705

VIVACO groupe coopératif — Wotton

Terreau, terre, fumier, semences
494, rue St-Jean, Wotton, J0A 1N0
819-828-2020
<https://www.bmr.ca/fr/vivaco-groupe-cooperatif-wotton>

Les Jardins de Danville

Production d'annuelles, de vivaces, de plants de légumes et de fines herbes, de plantes grasses. Jardinerie, semences, décorations de jardins, arbres et arbustes, conifères.
Terreux, compost, paillis.
307, rue Water, Danville J0A 1A0
819 839-1911
<https://www.facebook.com/lesjardinsdedanville/>

Plusieurs initiatives se tiennent également régulièrement ou ponctuellement :

Distribution gratuite d'arbres et de compost, échange de vivaces

Comptant sur des arbres fournis par le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs avec la participation de l'Association forestière du sud du Québec, la municipalité et la Corporation de développement organisent depuis plusieurs années une journée de distribution d'arbres pendant le mois des arbres en mai. En 2021, on ajoutait, avec un vif succès, une distribution de compost, puis l'échange de vivaces entre les citoyens.

Achats groupés de fruitiers

La Corporation de développement a coordonné à deux reprises un achat groupé d'arbres et d'arbustes fruitiers rustiques en provenance de l'entreprise La Pépinière ancestrale (St-Julien). Cette activité a connu un grand succès.

On peut finalement s'adresser aux fermes de la région pour l'accès à du fumier, de la paille, du foin ou de la ripe. Voici une liste de fermes qui proposent ces produits :

- **Ferme Camille** (André Schlegel et Annik Turmel) — foin : 819 828-0044
- **Ferme Fleur-de-Lys** (André et William Dubuc, Noémie Massé et Johanne Roy) — foin : 450 525-4755
- **Ferme Dion-Ouellet** (Isabelle Dion et Pierre-Olivier Ouellet) — foin, paille, ripe : 819 828-1574 / 819 588-0580

3.2.6.3 *Petits animaux vivants*

VIVACO groupe coopératif — Wotton

Vente de petits animaux au printemps (poules pondeuses, poulets, dindonneaux, cailles)

494, rue St-Jean, Wotton, J0A 1N0

819-828-2020

<https://www.bmr.ca/fr/vivaco-groupe-cooperatif-wotton>

Agri-Services St-Laurent Danville

Vente de petits animaux au printemps (poules pondeuses, poulets de chair, dindonneaux)

36, Route 116 ouest, Danville, QC J0A 1A0

(819) 839-2745

<https://www.agriservicesstlaurent.ca/>

3.2.6.4 *Services agronomiques*

Cultur'Innov

Services-conseils en agriculture, caractérisation de sol, formations

136, rue Miquelon, Saint-Camille, J0A 1G0

819-828-1836

<http://culturinnov.qc.ca>

www.facebook.com/culturinnov

VIVACO groupe coopératif — Wotton

Par le biais de Sollio (anciennement la Coop fédérée), offre différents services agronomiques et agroenvironnementaux

494, rue St-Jean, Wotton, J0A 1N0

819-828-2020

<https://www.vivaco.coop/secteurs/agriculture/sateg>

Club agroenvironnemental de l'Estrie

Services-conseils agronomiques et agroenvironnementaux

4260, boulevard Bourque, bureau 1.72 Sherbrooke J1N 2A5

819 820-8620

<http://caeestrie.com/>

Réseau AgriConseils

Supporte financièrement des services-conseils en agriculture et agroalimentaire. Point de référence vers les programmes et les ressources professionnelles en région.

4260, boulevard Bourque, bureau 1.10, Sherbrooke (Québec) J1N 2A5

819 829-0641

<http://www.agricconseils.qc.ca/reseaux-regionaux/estrie>

3.2.7 *Formations en agriculture*

Saint-Camille est avantageusement située par rapport à l'offre en production agricole :

3.2.7.1 *CRIFA de Coaticook*

Le Centre d'initiatives et de formation en agriculture (CRIFA) est un centre d'excellence en agriculture et en horticulture, le seul à regrouper les DEP des métiers de l'agriculture et de l'horticulture dans la région des Cantons-de-l'Est et différents organismes liés à l'agriculture.

Programmes offerts en production agricole :

- DEP en horticulture et jardinerie
- DEP en production acéricole
- DEP en production animale
- DEP en production horticole

3.2.7.2 Centre d'excellence en formation professionnelle

Le Centre d'excellence en formation professionnelle, point de service des Sources, offre le programme de DEP en Production animale à Val-des-Sources.

3.2.7.3 Cégep de Sherbrooke

Le Cégep de Sherbrooke est le plus grand cégep en province situé hors Montréal et Québec avec environ 5000 étudiants et une trentaine de programmes. Le Cégep, en collaboration avec le CRIFA de Coaticook où sont donnés la plupart des cours techniques, offre le programme Gestion d'une entreprise agricole avec deux options :

- GEA en production horticole
- GEA en production animale.

3.2.7.4 Cégep de Victoriaville

Le Cégep de Victo se présente comme un chef de file national en matière de découvertes et de partage des savoirs en agriculture, particulièrement en agriculture biologique. Le Cégep offre le programme de Gestion et technologies d'entreprise agricole avec 4 options :

- GEA en Productions animales
- GEA en Production légumière biologique
- GEA en Production fruitière biologique
- GEA en Agriculture urbaine

3.2.7.5 Formation continue

En matière de formation continue ou appliquée, une offre significative de formations est offerte en ligne ou en présence par les Collectifs en formation agricole. Cette offre se trouve réunie sur le portail de la formation agricole :

- Le portail de formation U+ : <https://uplus.upa.qc.ca/>

3.2.7.6 Formations citoyennes – cueillette, élevage, jardinage

Différentes ressources offrent des cours appliqués dans les différents aspects de la production agricole. Parmi elles :

La coopérative **Cultur'Innov** offre différentes formations sur la cueillette de champignons sauvages, les plantes sauvages comestibles, culture de fruits émergents (kiwis, aronias, camerises, argousiers, cerisiers nains...) et d'arbres à noix...

- <http://culturinnov.qc.ca/services/formation>

La **Clé des champs de Saint-Camille** propose régulièrement des corvées collectives aux champs, une façon appliquée d'apprendre avec des experts !

- <https://cleschampsbio.com/>

Établie à Saint-Adrien, **La Cueillette** offre, du printemps à l'automne, différents ateliers d'identification et de transformation de plantes forestières. Utilisées à des fins médicinales ou pour la cuisine, une belle façon de découvrir le garde-manger et pharmacopée sauvages.

- <https://www.lacueillette.ca/ateliers-en-foret>

REVE nourricier (Réseau d'espaces verts éducatif et nourricier) est une entreprise sociale à Sherbrooke qui rassemble des partenaires de la communauté autour de projets d'agriculture urbaine. Parmi ses services REVE offre différentes formations sur la multiplication des végétaux, d'identification de végétaux et de transformation.

- <https://www.revenourricier.org/formations>

Différents guides, formations et livres sont facilement accessibles sur Internet et en librairie. Ces activités sont un moyen rapide de créer des échanges stimulants avec d'autres personnes passionnées !

Entre autres:

- L'Académie potagère : <https://formations.academiepotagere.com/>
- Institut jardinier-maraîcher : <https://lejardiniermaraicher.com/product/la-masterclass-du-jardinier-maraicher/>

3.2.8 Production agricole à Saint-Camille : synthèse et enjeux

Les enjeux touchant l'agriculture influencent très étroitement la capacité locale de produire des aliments. Dans le cadre du PDCN, une attention particulière est également portée aux activités agricoles non marchandes qui participent à une plus grande disponibilité d'aliments produits et consommés à Saint-Camille.

3.2.8.1 Principaux constats

En matière de production alimentaire, on peut faire différents constats de la production agricole à Saint-Camille :

- Le territoire agricole est une ressource rare et non renouvelable.
- Le nombre de fermes diminue au Québec ; la taille moyenne des fermes augmente.
- L'accès aux terres est un marché compétitif, où les entreprises mises en compétition appartiennent à différents modèles agricoles et disposant de capacités financières très différentes.
- Malgré des sols ayant des limitations importantes, l'agriculture à Saint-Camille est dynamique. Le nombre de fermes est demeuré stable à Saint-Camille depuis 10 ans, même si cet équilibre est fragile.
- Les entreprises agricoles (toutes tailles et tous secteurs) ont des difficultés de recrutement de main-d'œuvre. Le logement de ces travailleurs est également problématique.
- Le village est avantageusement positionné par rapport aux établissements d'enseignement offrant des formations en production agricole.
- La grande majorité des terres cultivées à Saint-Camille sont destinées à l'alimentation animale et la production de ces fermes (lait, viande) n'est généralement pas accessible pour une mise en marché locale.
- Les fermes laitières représentent la principale activité agricole à Saint-Camille (63 % des unités animales de Saint-Camille en 2020), alors que la production de volailles a connu la plus importante augmentation depuis 10 ans.
- Le village connaît une certaine diversification des productions offertes sur son territoire depuis quelques années, notamment dans des productions de niche et biologiques.
- 275 ha sont considérés comme des friches agricoles à Saint-Camille.

Le sondage envoyé à la population et la consultation citoyenne permettait également de faire

plusieurs constats sur la place et l'importance de l'agriculture citoyenne :

- Des activités de production agricole sont réalisées par une portion significative de la population locale (84,3 % des répondants).
- Les coûts et le temps disponible (28 % des répondants) de même que les connaissances (20 % des répondants) sont les principales contraintes relevées par la population pour produire ou transformer plus d'aliments localement.

3.2.8.2 Enjeu : des activités de production à collectiviser

Le sondage et les consultations citoyennes font ressortir les freins ou des actions qui pourraient supporter la production alimentaire par la population. De façon générale, on propose de collectiviser des espaces ou des équipements pour faciliter les activités de productions. Au nombre des idées évoquées, mentionnons une serre collective 4 saisons (où se tiendrait de la formation en plus des activités de production), l'inventaire et le partage d'espaces cultivables ainsi qu'un réseau de partage de productions issues du jardinage ou de l'élevage citoyens.

3.2.8.3 Enjeu : des productions locales difficiles d'accès

Le territoire agricole de Saint-Camille est utilisé très majoritairement pour des cultures destinées à une alimentation animale. De plus, que ce soit par le fait d'une mise en marché centralisée ou par les contraintes à la vente directe, il est difficile pour la population locale d'avoir accès à ces productions agricoles locales. Une agriculture de niche s'est développée dans les dernières années (maraîchage, sangliers, petits fruits, fruits émergents et champignons) et qui a contribué à diversifier l'accès à des productions agricoles localement.

3.2.8.4 Enjeu : une évolution marquée du coût des terres

En 2019, l'Estrie avait connu une hausse de 16 % du prix de ses terres en culture (moyenne de 4 388 \$/acre). En 2020, pour une deuxième année consécutive, la région se démarquait comme étant la région ayant connu la plus grande hausse dans la valeur de ses terres agricoles en culture, alors que la valeur moyenne augmentait de 32 % (moyenne de 5 400 \$/acre). Bien que la région soit encore loin de la situation qui prévaut dans la Montérégie (moyenne de 16 500 \$/acre) ou dans le Centre-de-Québec (moyenne de 9 700 \$/acre), cette tendance inquiète la présidente du Syndicat de la relève agricole de l'Estrie, Anouk Caron :

« C'est ce qu'on voit depuis les quinze dernières années au Québec. Les plus petites fermes disparaissent, et les plus gros rachètent. Ils ont la liquidité pour faire l'achat des terres aux prix qu'ils veulent. Un jeune qui veut une entreprise familiale et à échelle humaine, il ne peut pas concurrencer avec celui qui peut acheter des terres 10 000 \$/l'acre. »³⁰

Suivant la tendance en Estrie, la MRC des Sources connaîtrait également une augmentation de la valeur des terres. La moyenne de 5 400 \$/acre (13 345 \$/ha) pour l'Estrie correspondrait de façon générale au prix des terres agricoles observées dans les municipalités de Wotton et de St-Camille. La valeur des terres dans la municipalité plus urbaine de Danville apparaît plus élevée alors que les transactions ayant cours dans les municipalités plus éloignées de St-Adrien et de St-Joseph-de-Ham-Sud présentent des valeurs à l'acre plus faibles.³¹

³⁰ Jasmine RONDEAU. « La valeur des terres bondit de 32 % en Estrie », La Tribune, 16 mars 2021. <https://www.latribune.ca/actualites/estrie-et-regions/la-valeur-des-terres-bondit-de-32--en-estrie-26f36a21a5b9ff2a1edce4deb83c8196> (Page consultée le 26 août 2021)

³¹ Ces informations proviennent d'échanges avec une professionnelle du secteur agricole

Plusieurs facteurs peuvent influencer les conditions d'offre et de demande des terres agricoles. Parmi ces facteurs, mentionnons la disponibilité des terres sur un territoire donné et à un moment précis, l'usage d'une terre, les caractéristiques spécifiques du sol, son état général, son accessibilité, sa situation géographique et sa proximité des marchés.³² L'augmentation du coût des terres peut avoir un impact sur le potentiel de production d'aliments localement par la difficulté de rentabiliser une terre acquise pour les entreprises agricoles, notamment celles en démarrage. Indirectement, elle peut influencer la vitalité rurale par une concentration des terres entre quelques grandes fermes ou la prévalence du modèle du producteur-intégrateur. Dans certains secteurs en demande, il peut également y avoir une compétition avec des acheteurs qui n'utilisent pas des terres à des fins agricoles.

3.2.8.5 Enjeu : recrutement et hébergement de la main-d'oeuvre agricole

L'accès à la main-d'oeuvre qualifiée est actuellement difficile pour les entreprises agricoles, peu importe leur taille ou leur secteur. Des échanges informels avec des entreprises de Saint-Camille témoignent de cet enjeu :

- Une entreprise disait vouloir rester résolument familiale, mais elle se sait exposée si un des membres du couple se blessait ou tombait malade ;
- Une entreprise témoignait de la difficulté, récurrente, à recruter de la main-d'oeuvre ce qui l'amène à envisager s'associer ou réduire significativement leur production agricole.
- Plusieurs entreprises ont fait appel à de la main-d'oeuvre étrangère (4 entreprises à Saint-Camille).

Qu'elle soit locale ou étrangère, le recrutement de la main-d'oeuvre se bute à la capacité d'hébergement disponible sur le territoire, qui est extrêmement limitée. De plus, selon les normes de la CNESST, le montant maximal retenu par un employeur sur la paye de l'employé est d'au plus 51,71 \$ par semaine pour un logement dont la chambre peut héberger 4 travailleurs ou moins. Ce montant ne facilite pas le déploiement d'une offre d'hébergement décente pour les travailleurs. Une étude d'optimisation du périmètre urbain du village réalisée par Vivre en ville en 2020 démontrait le potentiel de densification du village que permettrait la mise en place d'un réseau d'égout (jusqu'à 50 nouveaux logements). Cette densification ou l'éventuel projet domiciliaire envisagé par la municipalité pourraient faciliter l'hébergement de ces travailleurs nécessaires à la production agricole et alimentaire locale.

3.3 La transformation alimentaire locale

Les activités de transformation regroupent la préparation et la fabrication d'aliments, de même que l'abattage des animaux.

- La **préparation alimentaire** concerne les opérations qui ne modifient pas la forme de la matière première, soit le conditionnement et la conservation. Le conditionnement consiste à trier, laver ou emballer les aliments bruts. La conservation renvoie à différents procédés dont le but est de maintenir la comestibilité des aliments. Il peut s'agir de les fumer, de les congeler ou de les mettre en conserve, par exemple.
- La **fabrication alimentaire** consiste à créer de nouveaux aliments en soumettant la matière première à des procédés qui en modifient les caractéristiques physiques.

³² Financière agricole du Québec. *Bulletin Transac-Terre 2020*, <https://www.fadq.qc.ca/salle-de-presse/bulletins-dinformation/bulletin-transac-terres/bulletin-transac-terres-2020/> (Page consultée le 3 septembre 2021)

L'élaboration de fromages (à partir de lait) ou de pain (à partir de farine) sont deux exemples d'activités de fabrication alimentaire. La fabrication alimentaire peut être réalisée selon des procédés artisanaux (essentiellement manuels) ou mécanisés, voire robotisés, à petite ou à grande échelle. La transformation alimentaire peut avoir lieu directement sur la ferme où sont produits les aliments bruts : on parle alors d'agrotransformation.³³

Toutes activités peuvent être réalisées dans un cadre marchand ou non marchand (à des fins de consommation personnelles, cuisine collective, réseaux de solidarité).

3.3.1 Inventaire et portrait des acteurs : méthode et limites

Pour mieux connaître les activités de transformation alimentaire, nous nous intéressons aux transformateurs alimentaires reconnus comme tels et recensés par le MAPAQ, de même qu'aux groupes et des individus, qui participent à la transformation alimentaire locale sans être nécessairement répertoriés par le MAPAQ. Toute entreprise qui désire vendre des aliments transformés doit obtenir des permis du MAPAQ, ce qui en facilite la recension.

Pour compléter cette lecture, le sondage destiné aux citoyens et citoyennes de Saint-Camille a été conçu afin de mieux connaître les habitudes de la population en matière de production, de transformation et de consommation d'aliments.

3.3.2 Principales réglementations

Le MAPAQ a le mandat d'exercer une surveillance de toute la chaîne alimentaire aux fins de la protection de la santé publique de même qu'à l'amélioration de la santé et du bien-être des animaux. Voici les principales réglementations régissant la transformation alimentaire.

3.3.2.1 Abattage d'animaux

Au Québec, on retrouve trois types d'abattoirs.

1. Les abattoirs opérant avec une licence de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (28 abattoirs au Québec). Cette licence permet une commercialisation au Québec, au Canada et à l'international.
2. Les abattoirs détenant un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (24 abattoirs au Québec), et dont la licence permet une mise en marché à l'échelle du Québec.
3. Enfin, les abattoirs de proximité (28 abattoirs au Québec), également assujettis aux règles du MAPAQ. Ces abattoirs ont la possibilité de vendre la viande dans une boucherie attenante à l'abattoir et d'abattre à forfait des animaux pour un particulier ou un éleveur qui utilisera la viande pour sa consommation personnelle.³⁴

Dans les deux premiers types d'abattoirs, le processus d'inspection est en continu, c'est-à-dire en présence constante de vétérinaires et d'inspecteurs, contrairement aux abattoirs de proximité. Les viandes vendues au détail, que ce soit à l'établissement d'un exploitant agricole ou dans un marché public, doivent provenir exclusivement d'un animal issu d'un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale ou d'un atelier de préparation de viandes

³³ Les définitions proposées proviennent du REPSAQ, <https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/transformation-alimentaire> (Page consultée le 1er novembre 2021)

³⁴ Bernard LEPAGE. « *Les abattoirs, de A à Z* », La Terre de chez nous, <https://www.laterre.ca/actualites/elevages/les-abattoirs-de-a-a-z>, 7 mai 2020 (Page consultée le 22 juillet 2021).

titulaire d'un permis provincial ou d'un agrément fédéral.

En avril 2022, le gouvernement québécois annonçait la mise en place d'un projet-pilote qui permettrait l'abattage de poulets à la ferme. D'une durée de 4 ans, le projet permettra aux petits éleveurs de vendre leurs poulets entiers sur place ou dans les marchés publics.³⁵

3.3.2.2 Réglementation touchant la transformation alimentaire

La formation en hygiène et en salubrité alimentaires est obligatoire pour toutes les entreprises qui transforment des aliments. Elle a notamment pour objet de prévenir les toxi-infections et ainsi de préserver la santé des consommateurs.

Dès qu'une **vente directe au consommateur** est envisagée, un permis de transformation alimentaire est obligatoire et permettant la transformation de produits jusqu'à concurrence de 100 kg par mois. Aucun permis n'est exigé pour **la transformation et la vente en gros** (vente à un magasin, à un traiteur, à un restaurant, à une autre entreprise, etc.) d'un produit végétal ou d'origine végétale (confiture, marinade, etc.). Il est à noter qu'on ne peut effectuer la transformation dans une cuisine domestique pour des activités de vente en gros. La transformation et la vente en gros des **produits carnés** requièrent de se procurer au MAPAQ un permis de type C1.³⁶

3.3.3 Préparation alimentaire (conditionnement et conservation)

En matière de conditionnement et conservation alimentaire, une seule entreprise envisage des activités dans ce domaine à Saint-Camille.

Centre d'innovation des cultures émergentes (CICÉ) de Cultur'Innov

La Coopérative Cultur'Innov prépare l'aménagement d'un bâtiment afin de pouvoir y réaliser des activités de conditionnement et de 2e transformation de fruits, champignons, plantes et légumes. L'espace disposerait d'espaces d'entreposage réfrigérés, de congélation, d'une cuisine-laboratoire et d'équipements de transformation. Des formules de location sont envisagées afin de mutualiser ces équipements spécialisés.

Cultur'Innov

136, rue Miquelon, Saint-Camille, J0A 1G0
819-828-1836
<http://culturinnov.qc.ca>
www.facebook.com/culturinnov

3.3.4 Fabrication de produits alimentaires

En matière de transformation alimentaire, une seule entreprise exerce dans ce domaine à Saint-Camille.

Ferme Lait sangliers des bois S.E.N.C.

Les propriétaires Lise Chartier et François Bélisle élèvent un troupeau de sangliers et des bovins

³⁵ Ève DUMAS. « *L'abattage de poulets à la ferme sera permis* », La Presse, 12 mai 2020, <https://www.lapresse.ca/actualites/2022-04-12/l-abattage-de-poulets-a-la-ferme-sera-permis.php> (Page consultée le 19 avril 2022).

³⁶ MAPAQ. « *Se lancer dans la transformation alimentaire* », <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/monteregie/articles/transformation/Pages/demarragetransformation.aspx> (Page consultée le 6 décembre 2021).

de boucherie. Une petite cuisine de transformation C1 est aménagée sur la ferme qui leur permet de proposer différentes découpes et charcuteries qui sont vendues aux restaurants, au marché public de la Clé des champs ou directement à la ferme. La boutique à la ferme est ouverte à l'année sur appel ou, pour la période de juin à décembre, les vendredis et samedis de 10 h à 16 h. Un espace libre-service a également été aménagé à la boutique.

Ferme Lait Sangliers des Bois

144, Rang 2, Saint-Camille (QC) J0A 1G0
(819) 828-2886 / 819-452-0382
www.fermelaitsangliersdesbois.com

À l'échelle de la MRC des Sources, mentionnons de belles entreprises de transformation, principalement des fromageries, axée sur une mise en marché locale :

- La **fromagerie La Maison grise** à Wotton, certifiée biologique, qui transforme son lait de chèvre en fromages vendus à la ferme, au marché de la Clé des champs et dans les commerces locaux (Épicerie Sonia).
- La **Fromagerie Proulx**, à Saint-Georges-de-Windsor, célèbre pour son petit-lait, qui approvisionne plusieurs cantines de la région et des commerces locaux.
- Les **fromages du Petit mont Ham** à St-Adrien, qui commercialise en circuit court, ses fromages de chèvre.
- La **Fromagerie L'Oiseau Bleu - Fromages Latino** à Val-des-Sources, qui se spécialise dans les fromages de tradition latino-américaine.

3.3.5 Abattage et découpe à forfait

Il existe un abattoir de fédéral actif en Estrie. Il est situé dans la MRC des Sources et opéré par et pour les Canards du Lac-Brome. Il s'agit du plus gros employeur à Val-des-Sources.

Pour ce qui est de l'abattage de bêtes pour les petits producteurs, depuis l'incendie qui a ravagé l'abattoir Rousseau à Lingwick en novembre 2017, il est beaucoup plus difficile d'avoir accès à ce service à proximité. La région de l'Estrie compte deux abattoirs provinciaux, qui permettent à un producteur la revente de la viande au détail.

Abattoir BL inc.

Abattage de bœufs, agneaux, porcs et wapitis.
200, chemin Israël-Hébert, Racine, J0E 1Y0
450-32-5444 / abattoirbl@gmail.com

Abattoir régional de Coaticook inc.

122, Route 147 Sud, Coaticook J1A 2S2
819 849-3867 / abattoir@axion.ca

Dans un rayon de 30 km, on compte également sur un abattoir de proximité qui peut abattre, débiter et emballer la viande d'animaux pour des fins de consommation personnelle.

Abattoir Boucherie Desmarais inc.

Abattage de bœufs, porcs, agneaux et volailles ; service de fumage à l'ancienne.
480, 2e Avenue, Weedon, J0B 3J0
819-877-3232

On trouve finalement un service de découpe de viandes à Saint-Adrien. Sans pouvoir abattre, le service permet néanmoins le débitage de la carcasse et l'emballage de la viande.

Débitage de viande 2C — Claude Picard

1104, Route 216 St-Adrien J0A 1C0
819-828-3530

3.3.6 Transformation alimentaire par la population

Que ce soit à partir des aliments produits, récoltés ou achetés, le sondage à la population témoigne de l'importance des activités de transformation chez la population.

Des plus communes :

- 73 répondants (90,1 %) congèlent des fruits et des légumes.
- 51 répondants (63 %) font des conserves, du cannage ou des marinades.

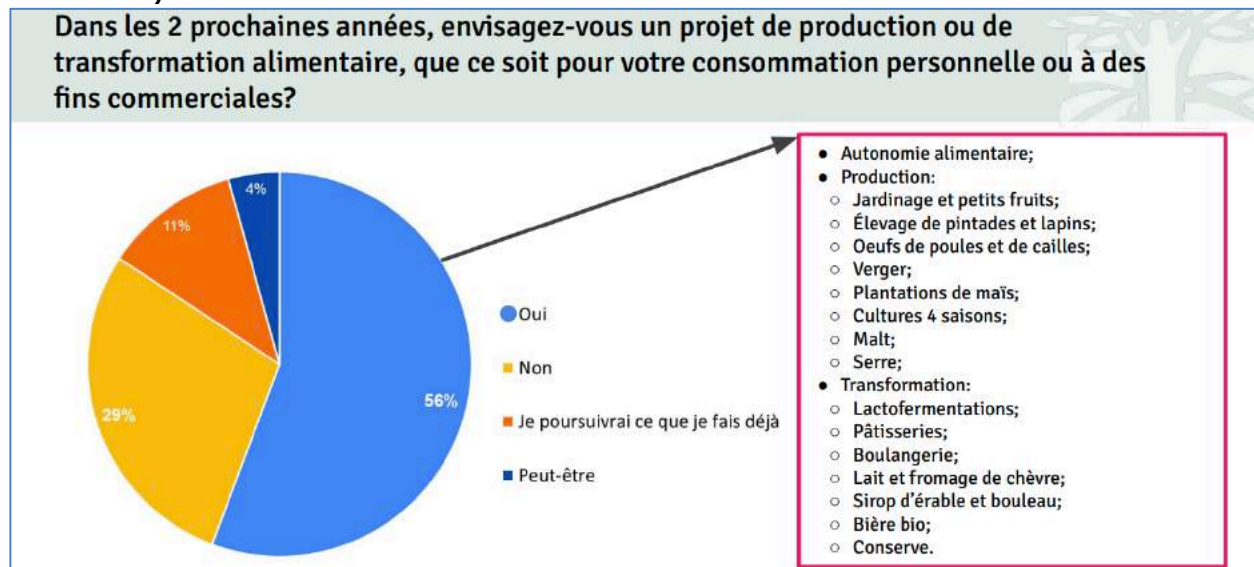
Aux moins fréquentes :

- 30 répondants (37 %) font sécher ou déshydrater des plantes, des fruits ou des champignons.
- 19 répondants (23,5 %) des lactofermentations.
- 9 répondants (11,1 %) pratiquent le fumage ou le salage de viandes.

Sur une base informelle, plusieurs citoyens partagent et transforment des aliments ensemble.

Comme en témoigne le graphique suivant, il est intéressant de constater que plusieurs répondants envisagent de nouveaux projets agroalimentaires, que ce soit à des fins de consommation personnelles ou à des fins commerciales.

Figure 6 – Projets de production et transformation alimentaires envisagés par les citoyens de Saint-Camille



3.3.7 Initiatives non marchandes en transformation alimentaire

3.3.7.1 *La Cuisine Amitié de la MRC des Sources*

Cuisine Amitié a pour mission d'offrir à tous, en favorisant ceux à faible revenu, la possibilité de cuisiner économiquement et collectivement des repas sains tout en vivant différents apprentissages. L'organisme peut accompagner jusqu'à 30 groupes de cuisine collective actifs. Dans le cadre des activités de cuisine collective et de transformation alimentaire, plus de 14 000 portions sont cuisinées par année à un coût moyen de 1,05 \$/portion. L'organisme rejoint 160 membres actifs, mobilise une vingtaine de bénévoles et touche directement et indirectement plus de 500 personnes par les activités de cuisine collective.

Bien que les activités de l'organisme soient à Val-des-Sources, différents groupes ont profité par le passé des infrastructures locales (P'tit bonheur, cuisine de la Corvée) pour animer des groupes de cuisine collective avec l'organisme, permettant notamment un approvisionnement de certaines denrées à très bas prix (viande, produits laitiers).

Information :

Cuisine Amitié de la MRC des Sources

412, boulevard Simoneau

Val-des-Sources (Québec) J1T 3H7

819 879-4499

cuisineamitie@cgocable.ca

3.3.8 Formation en transformation alimentaire

3.3.8.1 *Centre de formation professionnelle Centre 24-Juin*

Les principales formations touchant la restauration et la transformation alimentaires sont offertes par le Centre de formation professionnelle Centre 24-Juin, qui offre les programmes suivants :

- Cuisine
- Boucherie de détail
- Pâtisserie
- Service de la restauration

Centre de formation professionnelle Centre 24-Juin

819 822-5420

24juin@csrs.qc.ca

<https://centre24juin.ca/>

3.3.8.2 *Le Service aux entreprises – SAE Estrie*

Le SAE offre le programme Aide alimentaire spécialisée.

Service aux entreprises – SAE Estrie

819 822-1703

info@sae-estrie.gouv.qc.ca

<https://sae-estrie.gouv.qc.ca/>

3.3.8.3 *Formation en hygiène et salubrité*

Tout exploitant d'un établissement alimentaire qui prépare des aliments en vue de la vente doit s'assurer qu'un ou des employés sont formés et veillent au maintien de l'hygiène et de la salubrité alimentaires. La formation en hygiène et salubrité alimentaires est réglementée et

obligatoire. Elle vise la majorité des établissements alimentaires, bien que certains soient exemptés. Le MAPAQ met à jour une liste des formateurs autorisés à donner la formation en hygiène et salubrité des aliments dans chaque région du Québec.

Liste des formateurs autorisés

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/listeformateurs/Pages/Listedesformateurs.aspx>

3.3.8.4 Formation continue

En matière de formation continue ou appliquée, une offre significative de formations est offerte en ligne ou en présence par les Collectifs en formation agricole. Cette offre se trouve réunie sur le portail de la formation agricole :

- Le portail de formation U+ : <https://uplus.upa.qc.ca/>

3.3.8.5 Formations citoyennes en transformation alimentaire

Lactofermentations, salage de viandes, conserves et cannages, les techniques de transformation et conservation font l'objet de plusieurs vidéos ou de cours dispensés en présence ou en ligne. Une petite recherche vous met rapidement l'eau à la bouche !

3.3.9 Transformation alimentaire : synthèse et enjeux

3.3.9.1 Principaux constats

- Le sondage à la population témoigne de l'importance des activités de transformation chez la population (congélation, cannage, déshydratation, séchage, lactofermentation...).
- 52 répondants au sondage (56 %) envisagent un projet agricole ou de transformation dans les 2 prochaines années pour des fins personnelles ou commerciales.
- Les coûts et le temps disponible (28 % des répondants) de même que les connaissances (20 % des répondants) sont les principales contraintes relevées par la population pour transformer plus d'aliments localement.
- Peu d'entreprises à Saint-Camille réalisent des activités de transformation alimentaire.
- Les contraintes et la disponibilité des activités d'abattage nuisent à l'accès à de la viande produite localement.
- Dans le cadre de la consultation citoyenne, on identifiait la transformation alimentaire comme le maillon faible de notre système alimentaire local.

3.3.9.2 Enjeu : accès à des équipements et des espaces de transformation

Les discussions issues des consultations publiques laissent entendre que l'accès à des équipements et des espaces de transformation sont des freins à la transformation locale d'aliments par la population. Parallèlement, des espaces et des équipements semblent sous-utilisés à l'heure actuelle, comme la cuisine du P'tit Bonheur, la cuisine communautaire de la Corvée ou la cuisine du Camillois. Le Centre d'innovation des cultures émergentes de Cultur'Innov disposera dans un avenir rapproché d'équipements et d'espaces spécialisés (séchoir, déshydrateur, presse, armoire de surgélation...). Le besoin local pourrait être mieux défini, mais les pistes semblent nombreuses pour y répondre !

3.3.9.3 Enjeu : partage des savoirs-faire et des connaissances

Un des principaux freins à la transformation locale des aliments est le savoir-faire associé à ces activités. Contribuant à développer le vivre ensemble et la transmission des savoirs, les participants aux consultations ont appuyé fortement sur l'intérêt de réaliser des activités rassembleuses et intergénérationnelles (cuisine collective, formations...) impliquant les aînés et

les enfants de l'école.

3.3.9.4 Enjeu : disponibilité de services d'abattage d'animaux

Lors des consultations citoyennes, l'accès à des services d'abattage d'animaux était pointé comme un frein à l'accès à des viandes produites localement. Ce constat ne date pas d'hier. De 2006 à 2008, la Corporation de développement de Saint-Camille a piloté un groupe de travail afin de soutenir et de favoriser le développement de la production animale par des services d'abattage de petits animaux. Très complexe et coûteux, le projet n'a jamais vu le jour, mais le besoin semble toujours d'actualité. Le projet-pilote annoncé par le gouvernement en avril 2022 et permettant l'abattage de poulets à la ferme permettra de répondre en partie à ce besoin.

3.4 La distribution, la commercialisation et la consommation d'aliments localement

La distribution alimentaire et la commercialisation des produits constituent des éléments centraux du système alimentaire, puisque ces deux aspects déterminent l'accessibilité physique et économique aux denrées produites et transformées sur le territoire.

La distribution alimentaire renvoie aux activités qui participent à ce que les aliments issus de la production et de la transformation parviennent aux lieux où les mangeuses et mangeurs peuvent les acquérir pour consommation ultérieure ou les consommer sur place. Comme pour les autres maillons du système alimentaire, la distribution peut avoir lieu dans un cadre marchand (vente à la ferme, épiceries en ligne, grossistes, détaillants et restaurateurs) ou non marchand (dons, banques alimentaires). La distribution renvoie aussi aux parcours qu'empruntent les aliments pour se rendre dans les lieux de vente, ainsi qu'aux moyens pris pour en assurer le transport. On distingue les **circuits courts** des **circuits longs**. Les premiers impliquent un intermédiaire, tout au plus, entre producteurs et consommateurs (vente à la ferme, autocueillette, marchés publics et virtuels, paniers de légumes...). Lorsqu'un producteur vend directement à une épicerie ou un autre type de commerce alimentaire, on parle aussi de circuit court, car il n'y a qu'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Les circuits longs impliquent, pour leur part, plusieurs intermédiaires.³⁷

La consommation réfère à l'approvisionnement alimentaire par les ménages (épiceries, restaurants, traiteurs...), mais aussi, plus largement, à l'entreposage des aliments et à la préparation des repas et à la conservation des restes.

3.4.1 Inventaire et portrait des acteurs : méthode et limites

Pour mieux connaître les activités de commercialisation, nous nous référons aux entreprises reconnues et recensées par le MAPAQ (permis de restauration, de vente au détail...). Pour compléter cette lecture, le sondage destiné aux citoyens et citoyennes de Saint-Camille a été conçu afin de mieux connaître les habitudes de la population en matière de consommation d'aliments. Le sondage a permis de mesurer le niveau d'appréciation de l'offre alimentaire à Saint-Camille, de même que la facilité d'accès de produits régionaux à Saint-Camille et des pistes d'améliorations. Faisant le choix d'un sondage rapide à remplir par la population, il n'avait pas pour objectif de brosser un portrait détaillé des choix de consommation des citoyens (diètes

³⁷ Texte adapté de la section *Distribution alimentaire* sur le site du REPSAQ (Recherche participative pour comprendre le système alimentaire de Québec). <https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/distribution-alimentaire> (Site web consulté le 14 janvier 2022)

alimentaires, lieux et fréquence d'achat des produits par la population...).

3.4.2 Principales réglementations

3.4.2.1 Vente au public des productions agricoles

Un exploitant agricole qui souhaite vendre ses produits sur le site de son exploitation a besoin, selon le cas, du permis de catégorie « Préparation générale » ou du permis de catégorie « Maintenir chaud ou froid ».

Un producteur agricole qui fait la préparation de produits de l'étable, de produits apicoles ou d'œufs de consommation en coquille ou qui maintient froids des fruits et légumes frais entiers provenant exclusivement de son exploitation peut vendre ses produits sur le site de son exploitation sans qu'il ait à demander un permis. Un producteur agricole peut également vendre ses produits dans un marché public avec ces mêmes permis et conditions.³⁸

Selon l'article 1.0.1 de la Loi sur la Protection du Territoire et des Activités Agricoles, la transformation de produits agricoles est considérée comme une activité agricole dans la mesure où elle est faite par un producteur agricole et qu'elle respecte les exigences suivantes : l'emplacement appartient à la même personne ou à la même entité juridique ; le site de transformation est aussi un lieu de production des produits à l'origine de la transformation ou de la vente ; l'activité principale doit toujours demeurer la pratique de l'agriculture ; les produits à être transformés proviennent principalement de leur exploitation agricole ou accessoirement de celle d'autres producteurs.³⁹

3.4.2.2 Vente au public de produits alimentaires

La formation en hygiène et en salubrité alimentaires est obligatoire pour toutes les entreprises qui transforment des aliments. Elle a notamment pour objet de prévenir les toxi-infections et ainsi de préserver la santé des consommateurs.

Dès qu'une **vente directe au consommateur** est envisagée, un permis de transformation alimentaire est obligatoire et permettant la transformation de produits jusqu'à concurrence de 100 kg par mois. Aucun permis n'est exigé pour **la transformation et la vente en gros** (vente à un magasin, à un traiteur, à un restaurant, à une autre entreprise, etc.) d'un produit végétal ou d'origine végétale (confiture, marinade, etc.). Il est à noter qu'on ne peut effectuer la transformation dans une cuisine domestique pour des activités de vente en gros. La transformation et la vente en gros des **produits carnés** requièrent de se procurer un permis de type C1.⁴⁰

3.4.2.3 Permis de restauration et de vente au détail

Au Québec, en vertu du Règlement sur les aliments, toute entreprise qui se livre à des activités

³⁸ MAPAQ. *Foire aux questions : Exploitants agricoles et permis dans les marchés publics*, <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Permis/Pages/FAQpermismarchespublics.aspx> (Page consultée le 22 octobre 2021)

³⁹ Commission de Protection du Territoire Agricole du Québec (CPTAQ), « *Transformation et mise en marché des produits de la ferme* », <http://www.cptaq.gouv.qc.ca/fileadmin/fr/publications/publications/TRANSFOR.pdf> (Document consulté le 1er novembre 2021)

⁴⁰ MAPAQ. « *Se lancer dans la transformation alimentaire* », <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/monteregie/articles/transformation/Pages/demarragetransformation.aspx> (Page consultée le 6 décembre 2021).

de préparation alimentaire dans le but d'effectuer de la restauration ou de la vente au détail doit détenir un permis. Il existe aussi des catégories de permis pour les personnes qui organisent des activités sans but lucratif ou des événements spéciaux.⁴¹

3.4.3 Vente par les circuits traditionnels et services de proximité

3.4.3.1 Restauration à Saint-Camille

On compte 2 commerces de restauration à Saint-Camille qui offrent des services alimentaires.

La **Cantine Gilles Fortin** est ouverte principalement du printemps à l'automne. Ses heures d'ouverture évoluent du printemps à la pleine saison, mais elle propose généralement les déjeuners, les dîners et les soupers. Opérée par une cantinière mexicaine, Reyna Rodriguez, la Cantine propose, en plus d'un menu classique de cantines, différentes recettes à saveur mexicaine !

Cantine Gilles Fortin

95, rue Desrivières, Saint-Camille, QC J0A 1G0

819-828-1717

<https://www.facebook.com/Cantine-Gilles-Fortin-160545311156493/>

Le **P'tit Bonheur de Saint-Camille** propose différents services alimentaires. La pizza du vendredi est concoctée depuis plus de 30 ans par des bénévoles. Elle peut être prise en dîner le vendredi midi ou en formule pour emporter tout au long de la journée. En plus de la pizza, le P'tit Bonheur offre des repas communautaires (2 mardi midi par mois) et des repas pour emporter (pizza, chili, biscuits...), de même qu'un café de village, le Café du Flâneur, ouvert de juin à septembre.

Le P'tit Bonheur de Saint-Camille

162, rue Miquelon, Saint-Camille, QC J0A 1G0

819 340-1993

www.ptitbonheur.org

<https://www.facebook.com/PtitBonheurdeSaintCamille>

3.4.3.2 Épiceries à Saint-Camille

On dénombre 2 épiceries à Saint-Camille.

Épicerie Sonia offre les principaux produits d'utilité quotidienne (cuisine, légumes, produits laitiers), un comptoir SAQ, une diversité de bières, de fromages, de charcuterie et de repas prêts à manger. On y trouve une très belle présence de produits locaux et régionaux (miel, sirop d'érable, bières, viandes, fromages, café, artisanat...).

Épicerie Sonia

108, rue Desrivières, Saint-Camille, QC J0A 1G0

819 828-2511

<https://www.facebook.com/%C3%89picerie-Sonia-336454160048608/>

La Ravitailleuse est une épicerie d'aliments en vrac libre-service qui privilégie les circuits courts

⁴¹ MAPAQ. « Guide - Demande de permis de restauration et de vente au détail » <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/Guideexplresto.pdf> (Document consulté le 14 janvier 2022).

et les produits bio et/ou équitables. La Ravitailleuse propose une variété d'aliments en vrac (noix, grains, farines, épices, huiles...), frais et congelés (oeufs, produits laitiers, viandes, poissons et fruits de mer), des produits ménagers et de soins corporels, de même que des alcools québécois (cidres, vins, hydromel...). L'épicerie est également un point de chute des livraisons de paniers d'hiver de la Ferme du Coq-à-l'âne de Bury.

La Ravitailleuse

73, rue Desrivières, Saint-Camille, Québec J0A 1G0

877 375-0605

www.laravitailleuse.com

<https://www.facebook.com/laravitailleuse>

Mise à jour du 22 mars 2022 : la Ravitailleuse annonçait la fin de ses activités au 31 mars 2022.

3.4.4 Services de distribution et d'entreposage

Le village ne dispose pas encore de service de distribution ou d'entreposage, mais des pistes très intéressantes ont été évoquées dans les rencontres citoyennes :

- Le Centre d'innovation des cultures émergentes mettra à disposition des **espaces de congélation et de réfrigération**.
- La **chambre froide** de la Clé des Champs est sous-utilisée en période hivernale.
- Des infrastructures municipales pourraient être envisagées, avec l'idée d'un **caveau à légumes collectif** dans le sous-sol de l'église.

3.4.5 Initiatives en circuits courts

3.4.5.1 Marché public et Agriculture soutenue par la communauté (ASC)

Clé des Champs de Saint-Camille (Paniers de légumes et marché fermier)

La Clé des Champs de Saint-Camille propose des paniers légumes distribués aux adhérents de fin juin à octobre. La saison se poursuit généralement avec les paniers d'automne, d'octobre à décembre au P'tit Bonheur de Saint-Camille, puis par le panier de la dernière chance en janvier où il est possible de faire des provisions de légumes de conservation.

La distribution des paniers est le prétexte à la tenue d'un marché fermier animé auquel se joignent différents producteurs (viande, fromages, petits fruits, pain et viennoiseries, prêt-à-manger, produits d'artisanat...). La Clé des champs y propose également ses fruits, fleurs et légumes pour compléter les paniers.

La Clé des champs de Saint-Camille

Plants de légumes et de fines herbes biologiques.

126, rue Desrivières, Saint-Camille, Québec J0A 1G0

819 828-3653

<https://cledeschampsbio.com/>

www.facebook.com/fermebiocledeschamps

La **Ferme du Coq-à-l'âne** de Bury distribue depuis 2022 ses paniers d'hiver dans différents points de chute de la MRC des Sources, dont un point de chute à Saint-Camille. De janvier à juin, la ferme complète avantageusement l'offre de légumes biologiques produits localement.

Ferme du Coq-à-l'âne de Bury

931, chemin Hardwood Flat Bury, QC, J0B 1J0

819-349-3041

www.coqalanedebury.com

www.facebook.com/coqalanedebury

3.4.5.2 Agrotourisme et vente à la ferme

Cultur'Innov se spécialise dans les productions émergentes : argousier, sureau, camérisier, noix, champignons, plantes médicinales, produits forestiers non ligneux, etc. En 2017, la coopérative implantait un verger expérimental de 4 ha en vue de développer de meilleures pratiques culturales dans les cultures émergentes. À Saint-Camille, ces productions (fruits, plantes et champignons) sont vendues à la ferme et au marché public de la Clé des Champs.

Cultur'Innov

136, rue Miquelon, Saint-Camille, J0A 1G0

819-828-1836

<http://culturinnov.qc.ca>

www.facebook.com/culturinnov

Ferme Lait sangliers des bois S.E.N.C.

La Ferme lait sangliers des bois est située sur une terre ancestrale de Saint-Camille depuis 1871 où l'agriculture est présente depuis le début. Les propriétaires Lise Chartier et François Bélisle élèvent un troupeau de sangliers et des bovins de boucherie. Une petite cuisine de transformation C1 est aménagée sur la ferme qui leur permet de proposer différentes découpes et charcuteries qui sont vendues aux restaurants, au marché public de la Clé des champs ou directement à la ferme. La boutique à la ferme est ouverte à l'année sur appel ou, pour la période de juin à décembre, les vendredis et samedis de 10 h à 16 h. Un espace libre-service a également été aménagé à la boutique.

Ferme Lait Sangliers des Bois

144, Rang 2, Saint-Camille (QC) J0A 1G0

(819) 828-2886 / 819-452-0382

www.fermelaitsangliersdesbois.com

Bleuetière chez Lulu

Clément Frappier et Lucie Tessier implantaient en 2018 tout près de 1000 plants de bleuets. Proposant de l'autocueillette dans une ambiance familiale, l'entreprise a permis de diversifier l'offre de fruits localement.

Bleuetière chez Lulu

140, rue Desrivières, Saint-Camille, QC J0A 1G0

819 577-5056

<https://www.facebook.com/bleuetierechezlulu/>

Ferme La Framboisière

La ferme La Framboisière d'Henri-Paul Bellerose vend à la ferme des oeufs fermiers, du poulet de grain et des pommes de terre.

Ferme La Framboisière

105, 9e et 10e Rang, Saint-Camille, QC J0A 1G0
819-828-2677

Ferme Picady

Célèbre à Saint-Camille pour ses promenades en carriole, la ferme de François Pinard et de Marie-Andrée Laroche propose des produits de l'érable provenant d'une érablière de 1300 entailles, de même que des oeufs frais.

Ferme Picady

245 Miquelon, Saint-Camille, QC J0A 1G0
819 828-2127
<https://www.facebook.com/Ferme-Picady-103632001624975/>

Érabièrè La Seigneurie

L'érabièrè biologique de la famille Laroche propose une variété de produits de l'érable provenant d'une érabièrè de 4690 entailles.

Érabièrè La Seigneurie

184, 9e et 10e rang St-Camille, QC J0A 1G0
819-345-9277

Mentionnons en terminant la Ferme Dion-Ouellet, située juste aux limites de Saint-Camille, qui a également un permis de vente au détail pour la viande de boeuf. Isabelle Dion est présente à l'occasion au marché de la Clé des champs pour y vendre des oeufs ou proposer de la viande en précommande.

Ferme Dion-Ouellet

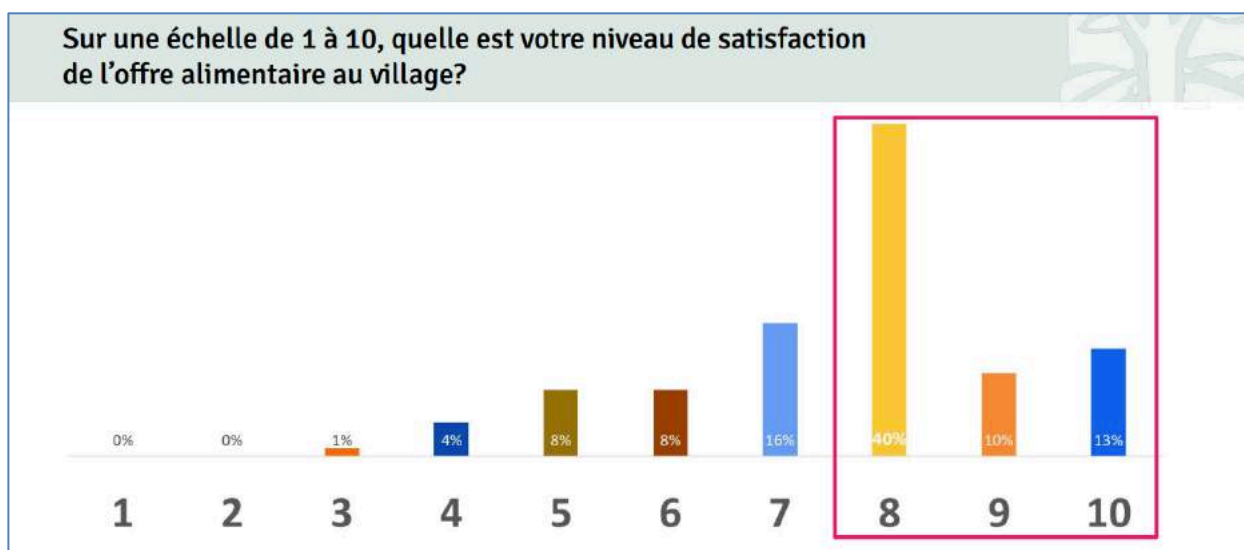
297, Route 255, Wotton, QC J0A 1N0
819 828-1574

3.4.6 Consommation d'aliments par la population

3.4.6.1 *Appréciation de l'offre alimentaire locale*

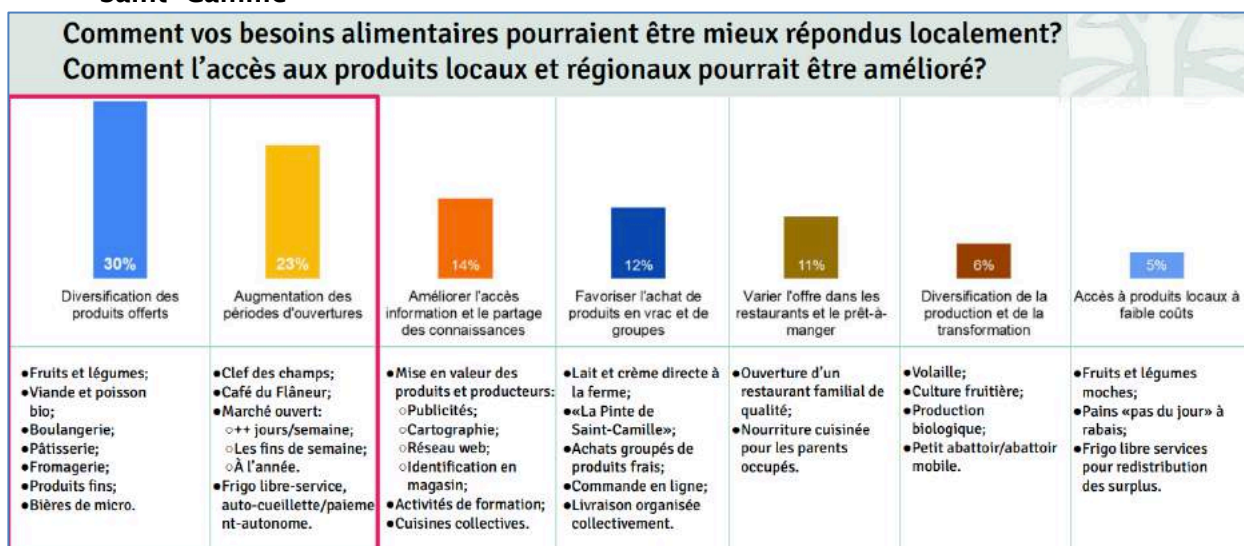
Considérant la taille de sa démographie, Saint-Camille compte sur un nombre intéressant de lieux de commercialisation d'aliments et qui sont complémentaires dans leur offre. Ces services de proximité ont déployé différentes stratégies pour diversifier leur offre et mieux répondre aux besoins des consommateurs. De façon générale, le sondage témoigne ainsi d'une grande satisfaction des répondants quant à l'offre alimentaire locale, alors que 65 répondants sur 83 (78 %) ont attribué une note égale ou supérieure à 7 sur 10 pour leur appréciation de l'offre alimentaire locale.

Figure 7 – Appréciation de l'offre alimentaire par les citoyens de Saint-Camille



Parmi les améliorations qui permettraient de mieux répondre aux besoins alimentaires des répondants, la diversification des produits offerts (viande, boulangerie, fruits) et une plus grande accessibilité aux produits (facilité d'accès, heures d'ouverture, meilleure identification) sont les principales améliorations souhaitées. Plusieurs mentionnent la nécessité de mieux faire connaître les productions locales ou l'offre de produits ou de savoirs faire locaux, ou de faciliter l'achat en vrac ou groupé.

Figure 8 – Pistes d'amélioration de l'offre alimentaire proposées par les citoyens de Saint-Camille



Depuis la réalisation du sondage, plusieurs actions ont d'ailleurs été entreprises localement en vue de bonifier l'offre alimentaire locale :

- La Ferme du Coq-à-l'âne de Bury distribue des paniers d'hiver hebdomadaires à Saint-Camille;
- La Ravitailleuse a un permis de vente d'alcool et propose une gamme très intéressante d'alcools québécois. Mise à jour du 22 mars 2022: la Ravitailleuse annonçait la fin de ses activités au 31 mars 2022.

- Un réfrigérateur a été acquis par Destination Saint-Camille et la Clé des champs pour offrir des légumes en libre-service à l'été 2022.
- Une famille de Saint-Camille est en démarche pour le démarrage d'activités de boulangerie.

3.4.6.2 Consommation de produits locaux par la population

Bien qu'étant un territoire agricole, on peut affirmer d'emblée que le système alimentaire de Saint-Camille repose majoritairement sur un approvisionnement extérieur de denrées alimentaires. Au Québec, le système agroalimentaire a misé sur certaines productions destinées à l'exportation, comme le porc, et la province accuse un déficit commercial important pour d'autres productions, comme les fruits et les légumes. Cette situation teinte les paysages agricoles de la province alors que 75 % des superficies cultivées au Québec sont destinées à l'alimentation animale.⁴² Selon Patrick Mundler, agroéconomiste et chercheur à l'Université Laval, le Québec produirait environ 35 % des aliments qu'il consomme.⁴³ Le secteur agroalimentaire est également dépendant d'un accès à de la main-d'œuvre étrangère pour assurer grande partie de sa production agroalimentaire.

Or, la crise de la COVID-19 a permis une prise de conscience collective de l'importance d'avoir une plus grande autonomie alimentaire. Pour y arriver, plusieurs pistes sont à envisager localement et à l'échelle de la province : offrir des tarifs électriques préférentiels pour accroître la superficie des cultures en serre, développer de nouvelles techniques de cultures froides pour allonger la saison de production, encourager des choix de consommation différents (ex. légumes de conservation, augmenter la proportion de protéines végétales) et atténuer les difficultés réglementaires (productions hors quotas, exigences sanitaires pour une mise en marché locale) et d'accès à la terre pour l'établissement agricole.

Certaines de ces actions, stimulées par un soutien gouvernemental, peuvent avoir des résultats rapidement. En novembre 2020, Québec s'est donné comme objectif de doubler le volume de cultures en serre en 5 ans. Après 1 an, 40 % de l'objectif est déjà accompli.⁴⁴ À l'échelle locale, il est donc pertinent de se questionner sur la façon dont les consommateurs peuvent combler une plus grande portion de leurs besoins alimentaires par des productions locales et régionales.

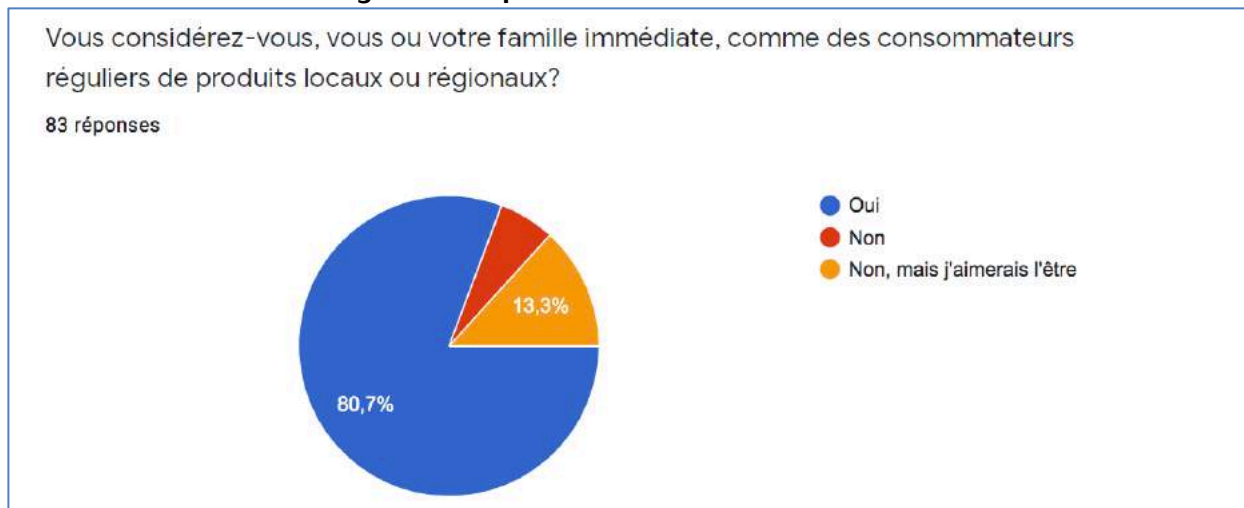
Dans le cadre du sondage envoyé à la population, une majorité des répondants se considérait comme des consommateurs réguliers de produits locaux ou régionaux, comme en témoigne le graphique suivant.

⁴² Maxime CORNEAU. « Agriculture : le Québec loin de l'autonomie alimentaire », Radio-Canada Information, <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1741053/autonomie-alimentaire-carbone-agriculture-quebec-semaine-verte> (Page consultée le 14 mars 2022)

⁴³ *Idem*.

⁴⁴ Jean-Sébastien CLOUTIER. « Production locale au Québec : en bonne voie de doubler la culture en serres », le télé journal de Radio-Canada, épisode du 8 mars 2022, <https://ici.radio-canada.ca/tele/le-telejournal-18h/site/segments/reportage/393476/serre-quebec-culture-locale> (Page consultée le 14 mars 2022)

Figure 9 – Proportion des citoyens de Saint-Camille se considérant comme des consommateurs réguliers de produits locaux

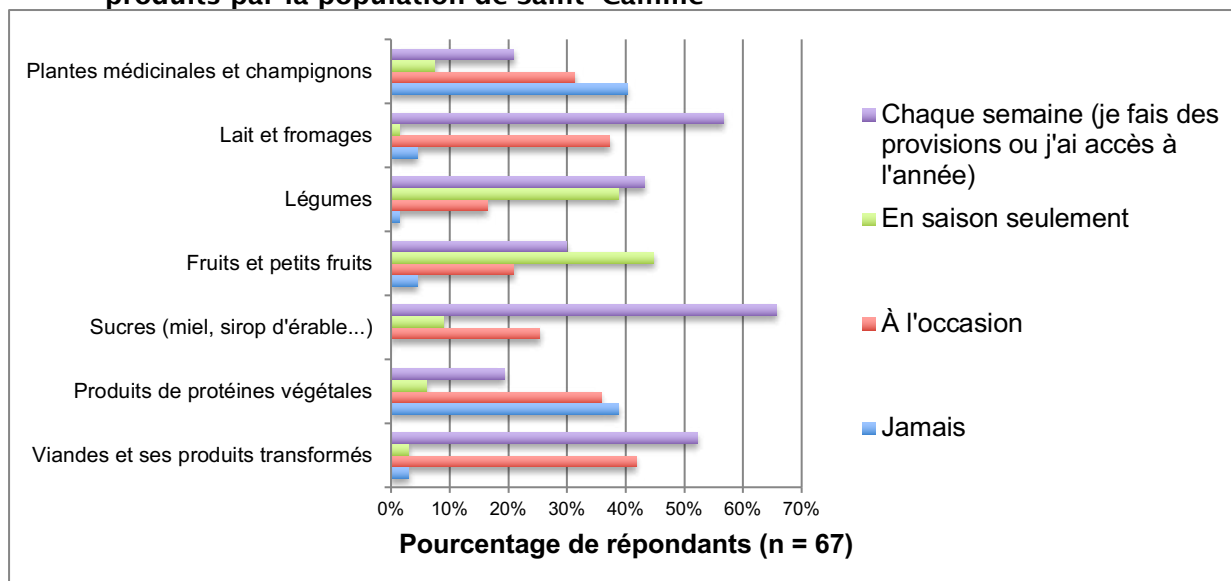


Le sondage permettait également d'en apprendre davantage sur la fréquence d'achat de produits locaux. Comme en témoigne le tableau suivant, certains produits locaux et régionaux sont consommés sur une base régulière. C'est le cas du miel et du sirop d'érable, du lait et des fromages et des viandes et des charcuteries, alors que plus de 50 % des répondants disent les consommer ces productions locales de façon hebdomadaire.

On remarque aussi que les fruits et les petits fruits (30 %), de même que les légumes (43 %) sont consommés de façon hebdomadaire par une proportion significative des répondants, mais qu'une proportion importante des répondants ne les consomment qu'en saison (45 % pour les fruits et petits fruits ; 39 % pour les légumes). Cela pourrait laisser à penser qu'un accès facilité à ces produits en période hivernale pourrait accroître la consommation locale de ces productions.

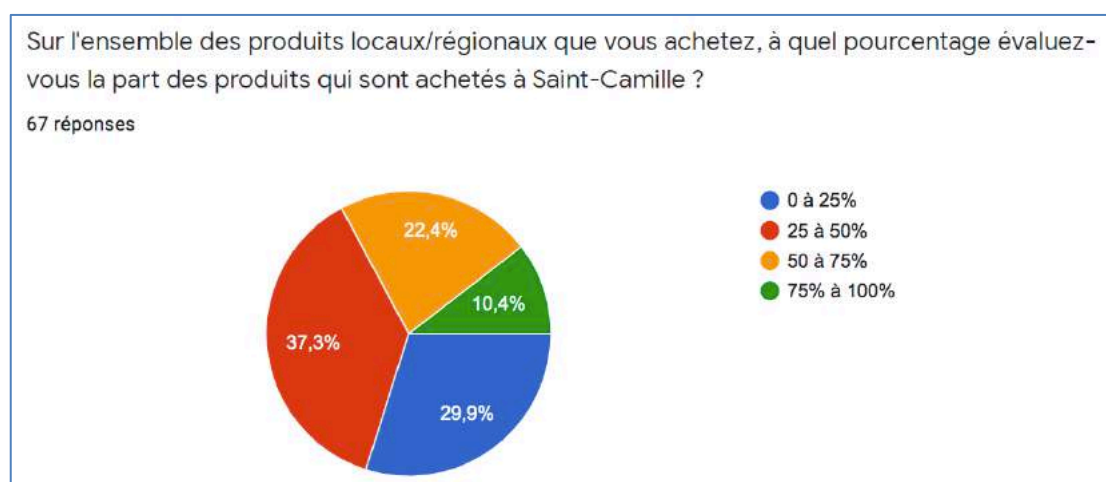
Une proportion significative des répondants mentionne consommer à l'occasion de la viande « locale » (42 %). Cette situation pourrait résulter d'une difficulté à s'approvisionner localement, par des habitudes de consommation ou d'une différence de coût avec la viande offerte dans les grandes surfaces. Finalement, les produits locaux de protéines végétales sont ceux qui sont les moins consommés et on peut supposer que cela reflète les habitudes de consommation générales de ce type de produits à Saint-Camille.

Figure 10 – Fréquence de consommation de produits locaux selon le type de produits par la population de Saint-Camille



Malgré cet engagement à acheter des produits locaux et régionaux, malgré l'appréciation généralement très favorable de l'offre alimentaire de Saint-Camille, une proportion significative des répondants dit réaliser une portion importante de leurs achats de produits locaux en dehors des points de vente de Saint-Camille. On pourrait se questionner sur la compréhension de la définition de « produit local »⁴⁵ par les répondants (le lait québécois acheté en supermarché est-il considéré comme un achat de produit local ?). Cet aspect pourrait aussi faire l'objet d'une démarche subséquente auprès de la population afin de préciser si l'offre de produits locaux à Saint-Camille est adéquate (accessibilité, quantité, prix).

Figure 11 – Proportion des produits locaux achetés par les citoyens de Saint-Camille dans la municipalité

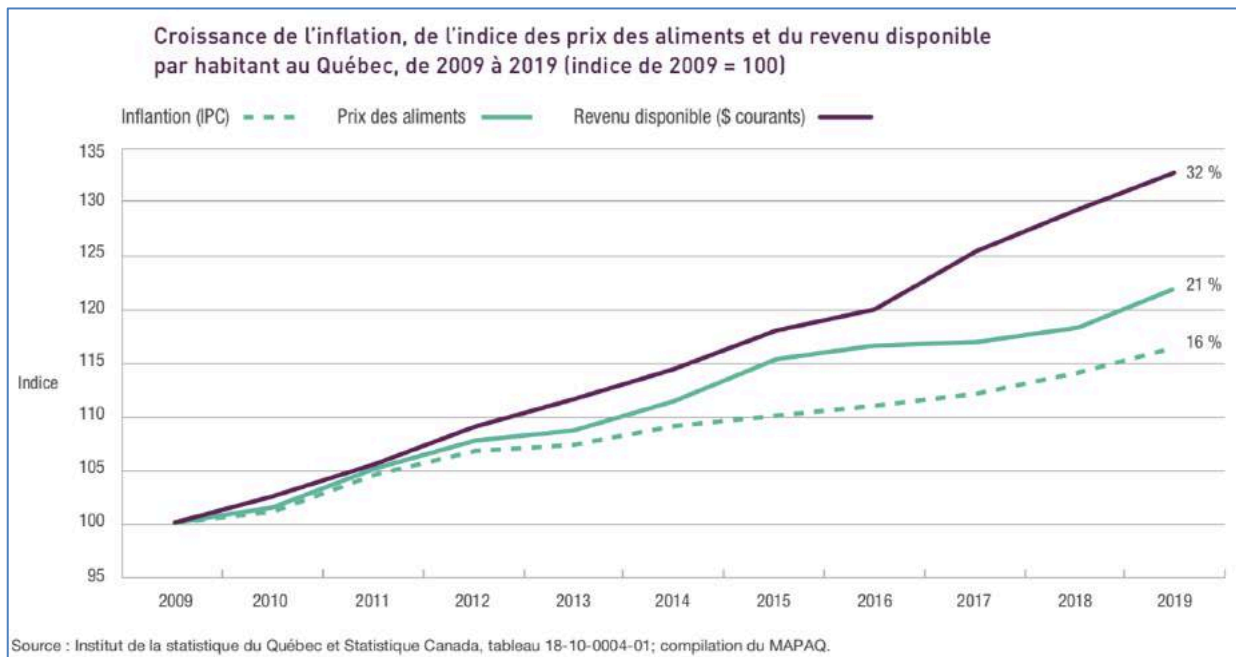


⁴⁵ Voir aussi l'article « *Manger local, c'est quoi?* » <https://www.alimentsduquebec.com/fr/blogue/achat-local/manger-local-c-est-quoi>

3.4.6.3 Revenu disponible des consommateurs

En matière de consommation, le pouvoir d'achat des ménages a un impact important sur les choix alimentaires. Le Québec est la province où la part du budget des ménages consacrée à l'alimentation est la plus grande (Québec : 10,6 % en 2017 ; Canada : 9,9 %).⁴⁶ Entre 2009 et 2019, le prix des aliments s'est accru davantage au Québec (+21 %) que l'indice des prix à la consommation (+16 %). Par contre, la croissance du revenu disponible s'est accrue de 32 % sur la même période.⁴⁷

Figure 12 – Croissance de l'inflation, de l'indice des prix à la consommation et du revenu disponible par habitant au Québec, de 2009 à 2019



L'importante hausse du marché immobilier constaté dans la région pourrait également avoir un impact sur le revenu disponible des ménages et les habitudes de consommation de la population. Le prix moyen des maisons en Estrie s'est apprécié de 20 à 35 % en moyenne par rapport à la même période, soit avant la pandémie⁴⁸.

Contrairement au loyer ou aux coûts liés au transport ou au chauffage, les ménages ont un plus grand pouvoir sur les dépenses liées à l'alimentation ; elles sont compressibles. Elles peuvent aussi être fortement influencées par les facteurs macroenvironnementaux, comme nous le constatons avec les événements en Ukraine. À titre d'exemple, l'incertitude associée à la guerre en Ukraine a des conséquences importantes sur les marchés mondiaux : la Russie est le premier exportateur de céréales et d'engrais et un important exportateur pétrolier et gazier ; l'Ukraine est un exportateur important de produits agricoles. Selon Exportation et développement Canada,

⁴⁶ MAPAQ. *Le Bottin : consommation et distribution alimentaires en chiffres*, édition 2020, p. 18, <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Publications/Pages/Details-Publication.aspx?guid=%7B92da4530-b9d3-4830-aa78-9069ed66d61f%7D> (Document consulté en ligne le 31 août 2021)

⁴⁷ Ibid. p. 23

⁴⁸ Alain GOUPIL. « Prix des maisons en Estrie : merci aux Montréalais ! », La Tribune, 4 juin 2021. <https://www.latribune.ca/actualites/prix-des-maisons-en-estrie-merci-aux-montrealais-8664323d487b14f0bedcf889dbf224ec> (Page consultée le 31 août 2021)

« La crise en Ukraine va accélérer l'inflation, amplifier les tensions sur le coût de l'énergie et des aliments, et éroder le pouvoir d'achat des entreprises et des consommateurs, et ce, partout sur la planète. »⁴⁹

3.4.7 Initiatives non marchandes (dépannage alimentaire)

Les services en dépannage alimentaire ont connu une hausse importante de leur fréquentation dans les derniers mois. Avec les impacts économiques associés à la pandémie de COVID-19, le Bilan-Faim 2021 témoignait de la progression du recours à ces services :

- 600 000 Québécois se tournent chaque mois vers les banques alimentaires du Québec et le réseau des Banques alimentaires du Québec a aidé 21,6 % plus de personnes en 2021 qu'en 2019.
- Le nombre de personnes en emploi qui ont recours aux banques alimentaires a bondi de 40 %.
- 43 % des demandeurs d'aide alimentaire sont des personnes qui vivent seules, 40 % sont des ménages avec des enfants et un peu moins de 10 % sont des personnes âgées.⁵⁰

Plus récemment, l'importante hausse de l'inflation apporte un achalandage supplémentaire dans les réseaux de solidarité, alors que la capacité d'achat des banques alimentaires est elle aussi réduite par l'augmentation du coût des aliments.⁵¹ Le tissu social est et sera grandement éprouvé par ces secousses économiques et politiques à l'échelle internationale. À l'échelle supralocale, dans une des MRC parmi les moins favorisées au Québec, il apparaît essentiel de suivre la situation avec attention.

Centre d'action bénévole (CAB) des Sources

Le CAB vise à promouvoir et développer l'action bénévole dans les différents secteurs du bénévolat (culture, sport, environnement, plein air, santé et services sociaux) sur son territoire. Pour venir en aide aux personnes âgées ou les plus vulnérables de la MRC, l'organisme propose plusieurs services alimentaires.

En vue de favoriser un maintien à domicile des personnes âgées ou en perte d'autonomie temporaire ou permanente, le CAB offre notamment des **services de popote roulante** : repas complets cuisinés sur place par une équipe (cuisinière avec des bénévoles) et livrés chaud à domicile par des bénévoles sur inscriptions 48 heures à l'avance, quatre midis par semaine à très petits prix. Pour les aînés, les personnes en légère perte d'autonomie et les proches aidants, le CAB offre également des **mets congelés** (soupes, plat principal) sous vide de qualité durable 2 ans sans givre.

Pour toute personne de 18 ans et plus ou famille avec enfants à faibles revenus ou vivant une situation économique difficile, le CAB offre deux fois par mois le service de **dépannage alimentaire** La Manne. Ce service propose l'accès à une aide alimentaire de qualité avec des

⁴⁹ Stuart BERGMAN. « *Guerre en Ukraine : ses effets sur l'économie* », Exportation et développement Canada, <https://www.edc.ca/fr/propos-de-la-semaine/repercussions-economiques-du-conflit-en-ukraine.html> (page consultée le 14 mars 2022)

⁵⁰ Jean-François LEGAULT. « *La faim continue de progresser au Québec* », La Presse, 28 octobre 2021, <https://www.lapresse.ca/actualites/2021-10-28/banques-alimentaires/la-faim-continue-de-progresser-au-quebec.php> (page consultée le 14 mars 2022).

⁵¹ Radio-Canada. « *Moisson Estrie n'échappe pas aux conséquences de la hausse du prix des aliments* », Radio-Canada, 31 janvier 2022, <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1858509/denrees-perissables-education-alimentaire-demande> (page consultée le 14 mars 2022).

denrées fraîches (fruits, légumes, lait, œufs, pain, viande) et non périssables (céréales, conserves, etc.) moyennant un coût d'inscription minime par dépannage.

Informations :

Centre d'action bénévole des Sources

312, boul. Morin, Val-des-Sources J1T 3B9

819-879-6333 poste 208

<http://www.cabdessources.org/>

sa.cabdessources@cgocable.ca

<https://www.facebook.com/cabdessources>

La Cuisine Amitié de la MRC des Sources

Cuisine Amitié a pour mission d'offrir à tous, en favorisant ceux à faible revenu, la possibilité de cuisiner économiquement et collectivement des repas sains tout en vivant différents apprentissages. L'organisme peut accompagner jusqu'à 30 groupes de cuisine collective actifs. Dans le cadre des activités de cuisine collective, plus de 14 000 portions sont cuisinées par année à un coût moyen de 1,05 \$/portion. L'organisme rejoint 160 membres actifs, mobilise une vingtaine de bénévoles et touche directement et indirectement plus de 500 personnes par les activités de cuisine collective.

Information :

Cuisine Amitié de la MRC des Sources

412, boulevard Simoneau

Val-des-Sources (Québec) J1T 3H7

819 879-4499

cuisineamitie@cgocable.ca

3.4.8 Distribution, commercialisation et la consommation d'aliments localement: synthèse et enjeux

3.4.8.1 Principaux constats

- Considérant la taille de sa démographie, Saint-Camille compte sur un nombre intéressant de lieux de commercialisation d'aliments et qui sont complémentaires dans leur offre.
- Évoluant dans un cadre rural, les commerces offrant des aliments à Saint-Camille sont des services de proximité essentiels, mais fragiles (bassin limité d'acheteurs).
- Ceux-ci ont déployé différentes stratégies pour diversifier leur offre et mieux répondre aux besoins des consommateurs (ajout de producteurs au marché, vente d'alcools québécois, offre de prêt-à-manger, cuisine mexicaine...).
- Avec la diversification des productions agricoles dans les dernières années à Saint-Camille, on observe également un accroissement des activités de vente à la ferme.
- Malgré ces actions et bien qu'étant un territoire agricole, le système alimentaire de Saint-Camille repose majoritairement sur un approvisionnement extérieur de denrées alimentaires.
- Selon les résultats du sondage, la population de Saint-Camille est globalement satisfaite de l'offre alimentaire locale et une proportion significative se considère comme des acheteurs de produits locaux et régionaux.
- Pourtant, une grande proportion des achats de produits considérés comme locaux ou régionaux serait réalisée à l'extérieur de Saint-Camille.
- Le revenu disponible des consommateurs influence leurs choix alimentaires; les

secourses politiques et économiques vécues dans les dernières années ont réduit le pouvoir d'achat des ménages.

- Le réseau des Banques alimentaires du Québec a aidé 21,6 % plus de personnes en 2021 qu'en 2019.

3.4.8.2 Enjeu : soutenir l'émergence d'activités de transformation alimentaire

Le portrait du système alimentaire mettait en lumière le peu d'activités de transformation alimentaire à Saint-Camille, une situation notée également par des participants de la consultation citoyenne. Le village compte toutefois sur un certain nombre d'infrastructures collectives sous-utilisées (P'tit Bonheur, Centre le Camillois, cuisine de la Corvée) et sur des projets structurants en développement (Centre d'innovation des cultures émergentes) alors qu'un nombre significatif de citoyens disaient vouloir amorcer des projets de production ou de transformation alimentaire dans les 2 prochaines années.

Pour répondre à cet enjeu, il serait pertinent de sonder plus précisément la population sur les projets envisagés (marchands et non-marchands) et sur la façon dont ceux-ci pourraient être soutenus localement, que ce soit localement (ex. accès à des équipements, accompagnement) ou à l'échelle de la MRC (ex. financement, cuisine collective).

3.4.8.3 Enjeu : flexibilité de l'accès aux aliments localement

La capacité pour les mangeurs et mangeuses à avoir accès aux productions alimentaires localement est essentielle au développement de la communauté nourricière. Nous l'avons vu, l'offre alimentaire locale est jugée satisfaisante, mais des actions en vue de permettre une plus grande accessibilité des productions sont évoquées par la population. Parmi elles, des infrastructures complémentaires à l'offre actuelle (ex. frigo libre-service), un allongement des heures d'ouverture de certains commerces, une meilleure connaissance/identification des productions disponibles localement ou des initiatives d'achats groupés pourraient améliorer l'accès à des aliments localement.

L'offre alimentaire locale s'appuie énormément sur des commerces de proximité ou de petites entreprises, dont les marges de manoeuvre sont généralement très limitées. Dans un contexte rural, où le bassin de consommateurs est réduit, le maintien ou l'ajout de nouvelles actions doit être envisagé en prenant en considération la capacité d'agir de ces commerces et, éventuellement, le soutien (financier, logistique, temps) que peuvent apporter les acteurs locaux à ces actions.

3.4.8.4 Enjeu : accessibilité économique à des aliments sains

Le portrait de Saint-Camille mettait en lumière qu'une proportion significative de personnes est en situation de faible revenu et que certains groupes peuvent être plus à risque. Au-delà d'un accroissement de la production alimentaire locale, mettre en place une communauté nourricière revient à s'assurer d'un accès pour tous à une alimentation saine. Certaines pistes pourraient être envisagées pour contribuer à une accessibilité économique à des aliments sains.

Les services alimentaires à bas prix sont structurés à l'échelle de la MRC des Sources (cuisine collective, dépannage alimentaire, repas congelés sous vide). Selon les témoignages recueillis, ils seraient sous-utilisés à Saint-Camille et dans les villages de la MRC. Il serait pertinent de réfléchir à une façon, pour les organisations camilloises, de faciliter l'accès à ces services localement. Il faut également s'assurer que ces organismes, qui desservent les clientèles les plus vulnérables, aient les ressources pour fonctionner adéquatement.

De façon générale, que ce soit pour sa santé⁵² ou son impact environnemental⁵³, on reconnaît également l'importance de réduire la consommation de viande et d'augmenter la proportion des aliments d'origine végétale. Ce changement d'habitude peut aussi être une stratégie économique, alors que les protéines végétales sont souvent moins chères que les protéines animales.⁵⁴

Dans les circuits longs, le coût des aliments est fortement influencé par des facteurs macroenvironnementaux externes (sécheresse, cours du pétrole, guerre...). Il serait pertinent de réfléchir aux actions qui permettraient une plus grande autonomie alimentaire locale (plus grande proportion d'aliments produits et consommés localement).

Des pistes pourraient finalement être explorées pour faciliter l'accès aux productions locales pour tous les ménages :

- Une tarification sociale pourrait être mise en place, où le tarif d'un bien alimentaire peut varier selon l'aisance économique de l'acheteur.
- Des espaces d'entreposage communautaires de légumes pourraient faciliter l'achat de légumes dans les périodes de grandes disponibilités, où les prix sont plus bas.
- Des corvées volontaires pourraient être organisées avec les producteurs locaux. En échange d'un coup de main à la récolte, les volontaires pourraient repartir avec des aliments récoltés.
- Des cours de cuisine ou des activités de cuisine collective pourraient être organisés afin de transmettre des trucs pour cuisiner des repas équilibrés à peu de frais.

3.4.8.5 Enjeu : éducation et transmission de savoirs-faire

À plusieurs égards, l'éducation et la transmission des savoirs-faire peuvent favoriser une alimentation de proximité ou l'accès à une alimentation saine. Comme le sondage à la population le démontrait, un des principaux freins évoqués pour la réalisation d'activités de cueillette sauvage, de production (élevage, jardinage) ou de transformation (abattage, conservation, cuisine) est le savoir-faire nécessaire à ces activités. Développer de nouvelles aptitudes alimentaires peut aussi être une voie plaisante pour explorer de nouveaux saveurs, cuisiner des légumes moins connus, intégrer des protéines végétales à l'alimentation ou pour cuisiner des repas équilibrés à peu de frais.

L'éducation alimentaire des nouvelles générations peut créer un effet d'entraînement au sein des familles, un peu à l'exemple de l'adoption du recyclage il y a quelques années. Certains citoyens suggéraient d'intégrer ces formations à une programmation des loisirs ou à un bottin de ressources locales.

3.5 La gestion et la mise en valeur des matières résiduelles

Les matières résiduelles peuvent être générées par les ménages, les industries, les commerces ou les institutions, à toutes les étapes du fonctionnement du système alimentaire. La gestion des résidus alimentaires (matières périssables) peut relever d'acteurs publics ou privés.

⁵² Guide alimentaire canadien. « *Recommandations en matière d'alimentation saine* », <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/recommandations-en-matiere-dalimentation-saine/prenez-habitude-de-manger-legumes-fruit-grains-entiers-proteines/> (Page consultée le 8 avril 2022)

⁵³ Alexandre SHIELDS. « *La Terre a besoin d'un monde végétarien* », Le Devoir, 8 août 2019, <https://www.ledevoir.com/societe/environnement/560238/rapport-du-giec> (Page consultée le 8 avril 2022).

⁵⁴ TVA Nouvelles. « *Adopter un régime végé pour économiser* », reportage mis en ligne le 12 mars 2018. (Page consultée le 8 avril 2022)

La gestion publique des résidus alimentaires repose sur des interventions concertées entre le Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, les MRC, les communautés métropolitaines et les municipalités. Au niveau local, la gestion est opérationnalisée par les acteurs municipaux et concerne principalement le secteur résidentiel. Saint-Camille est membre de la Régie intermunicipale sanitaire des hameaux qui réalise la collecte des résidus alimentaires de chaque maisonnée vers les centres de valorisation (compostage).

Les industries, commerces et institutions (communément appelés les ICI) générant de plus grands volumes sont généralement responsables des résidus qu'elles génèrent, et doivent assumer les coûts liés à leur collecte et à leur gestion. La plupart du temps, elles font appel aux services d'entreprises privées spécialisées dans les matières résiduelles ; la gestion s'effectue alors dans un contexte marchand. L'ensemble des ICI de Saint-Camille fonctionne avec la collecte municipale de Saint-Camille.⁵⁵

Régie intermunicipale sanitaire des hameaux

131 rue Nicolet, Val-des-Sources (Québec) J1T 4X4

819-879-0010

<https://regiedeshameaux.com/>

3.5.1 Réduction du gaspillage et récupération alimentaire

Selon le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), pas moins du tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillé, alors que l'insécurité alimentaire affecte déjà plus de 800 millions de personnes à l'échelle de la planète. En plus de combler les besoins alimentaires des populations fragiles, une réduction de ce gaspillage permettrait de réduire les émissions de gaz à effet de serre imputables à la production alimentaire.⁵⁶

3.5.1.1 Au sein des activités commerciales

Les volumes de denrées alimentaires périssables vendus localement sont limités. Les commerces gèrent leurs achats de façon à réduire au maximum les invendus et les pertes alimentaires. Certains, comme le P'tit Bonheur, adaptent leurs recettes pour être en mesure de cuisiner les surplus alimentaires. Dans les entreprises vendant en circuit court, la plupart sont en mesure de congeler (viande, petits fruits) et ainsi réduire les pertes alimentaires.

Pour ce qui est des activités de maraîchage commerciales, la Clé des champs mentionnait avoir certaines pertes alimentaires suite aux marchés de Saint-Camille et de Sherbrooke. Ces aliments sont alors compostés à la ferme et s'inscrivent dans un cycle de fertilisation des champs.

De façon informelle, les maraîchers offrent à certains adhérents de réaliser des activités de transformation alimentaire avec les légumes de la ferme. Les produits alimentaires sont ensuite répartis entre les maraîchers et les « cuisiniers » pour leur contribution respective. La ferme est également ouverte à des activités de glanage aux champs, où un organisme réunirait une équipe de personnes pour aider aux récoltes en échange d'une répartition des aliments récoltés. De façon générale, le développement de ces activités ne doivent pas amener une surcharge travail

⁵⁵ Les définitions proposées proviennent du REPSAQ, <https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/gestion-des-residus-alimentaires> (Page consultée le 18 mars 2022)

⁵⁶ Alexandre SHIELDS. « *La Terre a besoin d'un monde végétarien* », Le Devoir, 8 août 2019, <https://www.ledevoir.com/societe/environnement/560238/rapport-du-giec> (Page consultée le 8 avril 2022).

à l'entreprise (gestion, coordination) et être réalisées dans un esprit d'entraide, autant pour les bénéficiaires que pour ce commerce de proximité.

3.5.1.2 Initiatives citoyennes

De façon générale, les surplus alimentaires provenant des jardins sont distribués au sein de réseaux informels. Cependant, en haute saison, il existe toujours une surabondance d'aliments. Lors des consultations citoyennes, plusieurs participants mentionnaient qu'il serait intéressant d'être en mesure de communiquer ces surplus et, idéalement, de procéder à des échanges.

3.5.1.3 Initiatives non marchandes

La Cuisine Amitié de la MRC des Sources

Dans les dernières années, l'organisme a développé un important volet d'activité en transformation alimentaire, réalisé principalement à partir de dons ou d'invendus (Coop Métro Plus, Maxi, maraîchers, citoyens). Ce volet permet le détournement de 40 000 kg par année de denrées du site d'enfouissement (légumes, fruits, produits laitiers, viandes, boulangerie, pâtisserie, conserves et produits d'épicerie divers). Environ 21 000 portions sont cuisinées annuellement et destinées à des personnes vivant différentes problématiques économiques et sociales par l'entremise des réseaux de solidarité de la MRC.

Cuisine Amitié de la MRC des Sources

412, boulevard Simoneau
Val-des-Sources (Québec) J1T 3H7
819 879-4499
cuisineamitie@cgocable.ca

Le **Frigo anti-gaspi** au comptoir St-Vrac est une autre initiative locale simple. Un frigo libre-service installé à l'extérieur au Comptoir St-Vrac permet aux citoyens d'y déposer des surplus de jardin ou d'aliments. Par le biais d'un groupe Facebook, un donateur informe aux membres du groupe de la disponibilité nouvelle des aliments qu'il/elle vient d'y déposer. La gestion du frigo est assurée par l'épicerie.

Les **frigos Free Go** à Sherbrooke est une initiative de la CDEC de Sherbrooke. Des citoyens et des partenaires institutionnels, communautaires et privés déposent des aliments (fruits, légumes, pains et dérivés) dans des frigos libre-service. Ce projet a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire et d'encourager la solidarité locale.

- <https://cdec-sherbrooke.ca/frigos-free-go/>

3.5.2 Gestion et valorisation des résidus alimentaires ou agricoles

Synergie Estrie

Synergie Estrie est un réseau déployé dans les MRC de l'Estrie et offrant des services d'accompagnement (diagnostic, réseautage, recherche de financement) pour aider des entreprises ou des organisations à mettre en place des projets d'économie circulaire.

Synergie Estrie

Karine Thibault, MRC des Sources
819 879-6661, poste 227
kthibault.mrcdessources@synergieestrie.com

Ferme Lait sangliers des bois

La ferme est un exemple d'entreprise très active en matière de valorisation de résidus alimentaires. Selon les saisons, 25 % à 30 % de la nourriture donnée aux sangliers de la ferme provient de rejets d'entreprises ou de particuliers des environs, comme la drêche de la microbrasserie Moulin7 à Val-des-Sources.

Ferme Lait Sangliers des Bois

144, Rang 2, Saint-Camille (QC) J0A 1G0

(819) 828-2886 / 819-452-0382

www.fermelaitsangliersdesbois.com

Larve Tech

Larve Tech propose des procédés de valorisation de biomasse d'insecte pour l'alimentation des animaux d'élevage et l'industrie des biomatériaux. Elle donne une valeur ajoutée aux fumiers et matières organiques non propres en utilisant la larve de mouche soldat noire.

Larve Tech

370 boul. Industriel, Val-des-Sources

<https://www.larvetech.com/>

819-993-7188

3.5.3 Synthèse et principaux enjeux

3.5.3.1 Principaux constats

- Les initiatives de réduction du gaspillage alimentaire sont essentiellement situées à Val-des-Sources et structurées à l'échelle du territoire de la MRC.
- Les actions locales de réduction du gaspillage alimentaire sont de nature informelle (dons, échanges).
- Les commentaires recueillis lors des activités de consultation témoignent de l'intérêt de mieux communiquer la disponibilité d'aliments en surplus lors des périodes de grande abondance.
- À titre de territoire rural et agricole, il existe des pertes alimentaires à valoriser localement (légumes laissés aux champs faute de main-d'œuvre, pommes sauvages ou champignons forestiers non récoltés).
- Des principes d'économie circulaire peuvent être appliqués à différentes étapes de la production, de la transformation et de la consommation des aliments afin de maximiser le potentiel.
- Certaines actions de revalorisation des déchets alimentaires peuvent s'inscrire dans des activités de production agricole (ex. sangliers, poulailler familial).

3.5.3.2 Enjeu : une meilleure gestion des surplus alimentaires

Les surplus alimentaires sont essentiellement issus des activités de productions maraîchères. Ceux provenant des jardins individuels sont distribués au sein de réseaux informels. Lors des consultations citoyennes, plusieurs participants mentionnaient qu'il serait intéressant d'être en mesure de communiquer ces surplus et, idéalement, de procéder à des échanges. Pour ce qui touche les activités commerciales de maraîchage (Clé des champs et autres entreprises dans la MRC) le développement d'activités de récupération/glanage/transformation pourrait facilement être envisagé dans la mesure où elles n'amèneraient pas une surcharge travail aux entreprises (gestion, coordination) et qu'elles soient réalisées dans un esprit d'entraide, autant pour les bénéficiaires que pour les commerces de proximité.

3.5.3.3 Enjeu : main-d'œuvre et infrastructures adaptées pour réduire le gaspillage alimentaire

Selon les commentaires récoltés auprès des organisations actives sur le sujet dans la MRC, le manque de main-d'œuvre et l'accès à des infrastructures adéquates représentent les principaux défis pour permettre une réduction optimale des pertes alimentaires à l'échelle de la MRC des Sources. Bien que structurées à l'échelle de la MRC, ces activités peuvent contribuer à une plus grande résilience alimentaire, notamment pour des ménages plus fragiles économiquement.

4 Le système alimentaire local, un potentiel nourricier réel

Par son caractère rural et agricole, Saint-Camille occupe une position privilégiée pour accroître son autonomie alimentaire.

Le territoire naturel est propice à la réalisation d'activités de chasse et de cueillette (petits fruits, plantes, champignons) et une proportion significative de la population réalise ces activités. Avec un meilleur accès à ces connaissances, davantage de personnes seraient intéressées à pratiquer ces activités localement.

Les terres agricoles, bien que généralement de moins bonne qualité que dans les régions limitrophes, bénéficient d'un climat favorable et sont utilisées par une agriculture familiale dynamique. Historiquement, l'agriculture à Saint-Camille assurait une diversité très grande des besoins alimentaires locaux. Aujourd'hui, les cultures, principalement vouées à l'alimentation animale, sont complétées par des productions de niche et une agriculture de proximité qui préconise une mise en marché directe.

Bien que le défi de recrutement de main-d'œuvre et l'accès au foncier nuisent au développement des activités agricoles familiales et de proximité, des acteurs locaux planchent sur des solutions pour atténuer ces freins. Le village est d'ailleurs géographiquement bien positionné par rapport aux principaux établissements d'enseignement en agriculture.

On note également un très fort intérêt de la population pour les activités de production et de transformation alimentaires. Le partage de lieux, d'équipements et de connaissances pourrait soutenir cet engouement. Plusieurs citoyens envisagent d'ailleurs un projet agricole ou de transformation à court terme.

La population est globalement satisfaite de l'offre alimentaire locale : une plus grande flexibilité dans l'accès aux services alimentaires et une meilleure identification des produits locaux sont les principales améliorations souhaitées. Considérant sa démographie et le bassin limité d'acheteurs, les services de proximité alimentaires de Saint-Camille demeurent cependant fragiles.

Une attention particulière doit être portée à l'accessibilité économique à des aliments sains. Les secousses politiques et économiques vécues dans les derniers mois ont réduit le pouvoir d'achat des ménages les plus vulnérables. Une communauté nourricière doit s'assurer d'un accès équitable aux aliments, d'une meilleure redistribution des surplus et d'une réduction du gaspillage alimentaire. Des principes d'économie circulaire peuvent être appliqués à différentes étapes de la production, de la transformation et de la consommation des aliments afin de maximiser ce potentiel.

En somme, l'exercice de composer ou de recomposer des paysages alimentaires à Saint-Camille s'appuie sur une tradition locale et un intérêt soutenu de la population, sur des capacités productives du territoire à protéger et à maintenir, de même que sur des acteurs engagés et des capacités collectives reconnus.